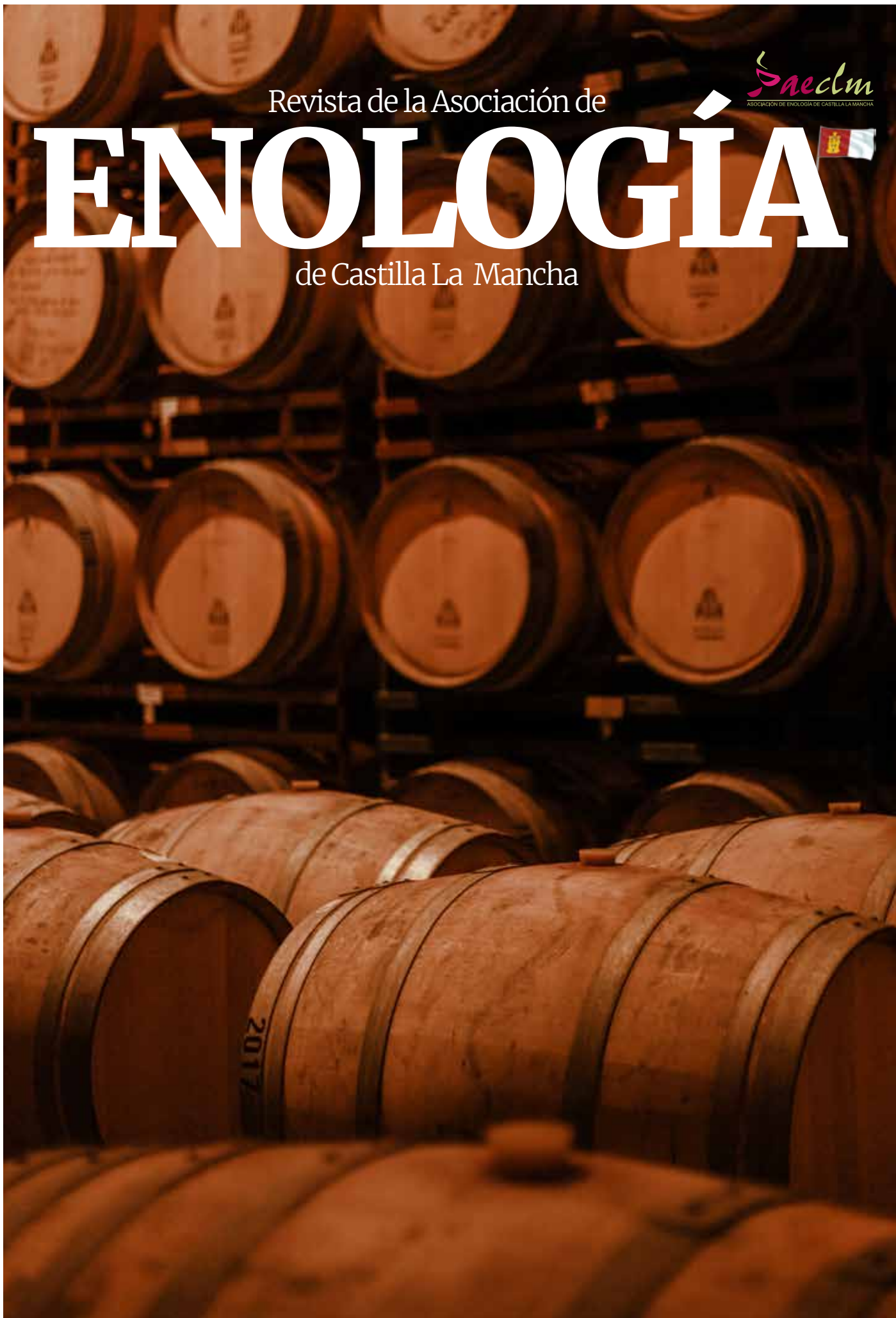


Revista de la Asociación de



# ENOLOGÍA

de Castilla La Mancha



# Expresión natural para tus Tintos



Te ayudamos en tu selección:



## Seedtan

Tanino proantocianídico de pepita de uva.  
Colabora en la estabilización del color por su configuración  
y centros reactivos. Aporta estructura y cuerpo.



## Goma Arábica Seyal

VOLUGRAN Actúa proporcionando al vino más cuerpo y redondez,  
reduce el amargor y la astringencia.

VOLUGOM Aporta volumen y redondez en boca. Participa también  
en la estabilidad coloidal.



## Pear

Clarificante para tintos que precipita de forma selectiva los  
taninos más astringentes. Respeta los vinos de crianza  
manteniendo su estructura y perfilando su boca.

Accede al área de productos en nuestra web:



# SUMARIO



EDITORIAL ----- 04

ACTUALIDAD DOS C. LA MANCHA ----- 06

ACTIVIDAD ASOCIACIÓN ----- 24

INTERNACIONAL ----- 25

CRÓNICAS ----- 32

ENOTURISMO ----- 47

INDUSTRIA AUXILIAR ----- 48

Biosystems-----48

Francesca Pompe-----50

Excell Ibérica-----59

TDI-----52

Vidrala-----51

Vinventions-----56



(Fotografía cedida por Bodegas Carchelo)

Revista de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha

Número 16  
Noviembre 2024



Edita:  
Asociación de Enología de Castilla La Mancha

C/ Cura Nº 7 – Entreplanta  
02001 Albacete

Teléfono: 967 52 09 62  
Email: enologosclm@gmail.com  
Web: www.enologosclm.com

## STAFF

PRESIDENTE: Alfonso García Cámara  
VICEPRESIDENTE: José Luis Núñez Denia  
SECRETARIO: Héctor Martínez Jiménez  
TESORERO: Matías López Núñez

VOCALES:

D. Rafael Orozco Espinosa  
D. Jorge Pradillo Perea  
D. Juan Antonio Calleja Martínez

DISEÑO Y MAQUETACIÓN  
Pablo López Paniagua



EDICIÓN Y PUBLICIDAD  
Media Magazines S.L.  
Andrés Díaz - 608 821 042  
Daniel D. Kruik - 671 318 367  
www.mediamagazines.es

Asociación de Enología de Castilla la Mancha y la empresa editora de la revista no se hacen responsables de las opiniones expresadas por terceros en la misma. Se prohíbe la reproducción total o parcial de textos, gráficos, infografías, dibujos y fotografías sin la previa autorización.



# Todo nuestro apoyo a los compañeros de la Asociación Valenciana de Enólogos

Editorial de Alfonso García Cámara, Presidente de la Asociación de Enología de Castilla la Mancha.



Quiero transmitir el pésame, de nuestra asociación y el mío propio, a todos los familiares de los fallecidos por las inundaciones en Valencia y Albacete. Darles todo nuestro apoyo y ánimo para que salgan de esta pesadilla lo antes posible

También quiero transmitir todo nuestro apoyo a los compañeros de la Asociación Valenciana de Enólogos y en particular a los de Requena y Utiel que han sufrido especialmente las consecuencias de la riada.

Tenía escrita la editorial de este nuevo número de nuestra revista, lo publicaré como un artículo páginas más adelante. Las noticias que nos están llegando a todos me hielan la sangre y me hacen recordar experiencias vividas hace 45 años en Valdepeñas, donde mi familia y yo salvamos la vida por unos minutos. Se la desesperación que se sufre, el desamparo y la sensación de no ver salida ni futuro cuando lo pierdes todo. Pero la condición humana de supervivencia, te hace sacar fuerzas de la flaqueza y arrancas nuevamente, dejando atrás un mal recuerdo e iniciando, mejor dicho, continuando con la vida con trabajo y esfuerzo.



## **Industrias Pesanse, S.A.**

Av. IV Centenario, 54  
45800 Quintanar de la Orden (Toledo)  
Tel.: 925 180 731 - 925 180 000  
E-mail: industrias@pesanse.es  
www.pesanse.es



### **Fabricación de maquinaria para el procesado de uva**

*Entornos de trabajo limpios y seguros*

*Procesos automáticos*

*Extracción de mostos de máxima calidad*

*Maquinaria robusta y de grandes dimensiones*

*Servicio de mantenimiento y reparación en proximidad*



- \* **TOLVAS DE RECEPCIÓN**
- \* **DESPALILLADORAS**
- \* **BOMBAS DE VENDIMIA**
- \* **TRANSPORTADORES**
- \* **BASCULANTES**
- \* **PRENSAS NEUMÁTICAS**
- \* **TECNOLOGÍA FLASH DETENTE**
- \* **CONTENEDORES DE ORUJO**
- \* **INGENIERÍA Y SERVICIOS**



**FABRICACIÓN DE MAQUINARIA VINÍCOLA**





# DO Almansa cierra la vendimia 2024 con la uva en un excelente estado de salud y calidad, con una meteorología que ha respetado toda la cosecha



Denominación de Origen Almansa concluye el periodo de vendimia en toda su zona de producción, después de aproximadamente dos meses de cosecha en donde se han recogido las variedades de uva con los que elaboraremos los vinos de la añada de 2024.



En líneas generales, ha sido una vendimia en la que la uva ha tenido un excelente estado de salud, «con una maduración y un estado de calidad más destacado de los últimos años, tanto en uvas tintas como en blancas» tal y como han destacado los profesionales de la DO Almansa.

En cuanto a la carga de uva, ésta ha sido superior a la de 2023, pero inferior a años como a la de 2022 o 2020.

**Adolfo Cano**, Presidente de **DO Almansa**, destaca que “el balance de la vendimia 2024 es muy positivo, con una uva en muy buen grado y calidad, pese al periodo de sequía y falta de agua que estamos atravesando desde 2022.

En lo que ha sido el periodo de vendimia, no hemos tenido apenas sobresaltos ni contratiempos por la meteorología”. Además, “el tiempo nos ha respetado prácticamente en toda la **DO Almansa**, sin tener que lamentar fuertes lluvias que hayan hecho perder mucha cosecha”.

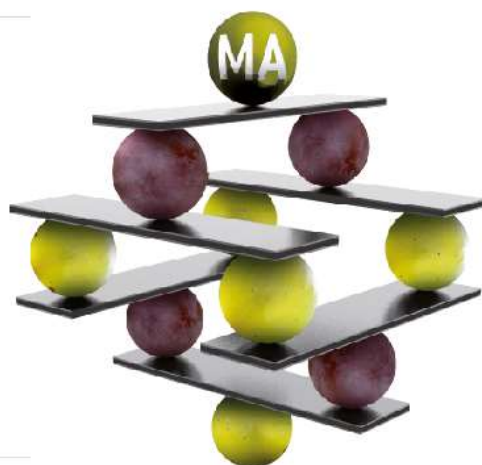
Sin embargo, no debemos obviar el periodo de lluvias durante el mes de septiembre, que consiguió atrasar en cierta parte la vendimia ya que provocó que el punto óptimo de maduración de la uva llegase más tarde de lo previsto.

Las condiciones climáticas que se dieron en los meses de maduración fueron excelentes, lo que ha podido suplir la falta de agua que llevamos arrastrando desde 2023.

Tuvimos un verano menos cálido que en 2022 y 2023, con un mes de septiembre fresco y con noches frías. Esto significó que la uva pudiese llegar a bodega en mejores condiciones y con un final de maduración excelente.

Con todo ello, y una vez finalizada esta etapa de la vendimia, esperamos que los vinos de esta añada 2024 tengan una de las mejores calidades que se recuerdan de la última década.

## EL EQUILIBRIO PERFECTO PARA TUS VINOS



ulti **MA** *fresh*

Frescura, dulzor y  
persistencia en boca

ulti **MA** *soft*

Redondez y  
persistencia aromática.

ulti **MA** *Ready Life*

Frescura y persistencia  
aromática

“Soluciones exclusivas con  
manoproteínas”



IOC-Enotecnia, S.L.  
administracion@enotecnia.com  
www.enotecniaioc.com



# Suelos para sobrevivir: la clave del viñedo viejo en la DOP Jumilla



La DOP Jumilla lanza un documental en el que expertos del mundo del vino profundizan sobre el viñedo viejo y cómo afectan los suelos a la resiliencia de la Monastrell en Jumilla

Un estudio de suelos en viñedos viejos de la DOP Jumilla descubre la singularidad de la zona

El documental se realiza tras el viaje de descubrimiento de la Asociación The Old Vine Conference a la DOP Jumilla



**Jumilla, 16 de septiembre de 2024.** El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jumilla lanzó ayer en sus redes sociales el documental que narra el viaje del grupo especializado de educadores y divulgadores internacionales a la Denominación el pasado mes de abril.

Este viaje no fue un viaje de prensa más, sino que se profundizó en el viñedo viejo y de pie franco, muy importante en la zona, estudiando a fondo los suelos de viñas en distintas ubicaciones. Los resultados fueron explicados en la conferencia que tuvo lugar durante este mismo viaje, y se van narrando en el documental que ya se puede consultar en los canales de YouTube, Instagram y Facebook de @vinosjumilla

En este viaje y documental, participa el doctor ingeniero agrónomo **Joaquín Cámara Garaje, de la Universidad Politécnica de Madrid**, que explica los descubrimientos en cuanto a perfiles y composiciones de los suelos estudiados, identificando texturas muy distintas: “Los resultados han mostrado que, si bien los suelos de Jumilla son suelos muy arenosos, también tienen un contenido importante de arcilla, ya que no solo teníamos texturas arenosas o franco arenosas, sino que también había otros horizontes con texturas franco arcillosas, francas, incluso uno con texturas franco limosas.

Una de las cosas más interesantes desde mi punto de vista ha sido que se han identificado contenidos de caliza activa muy elevados [...] También se ha visto que todos los suelos analizados estaban explorados en su totalidad por raíces del tamaño fino y muy fino, si bien las raíces más gruesas, las estructurales, están en los primeros 50 centímetros.”

“Podíamos prever que, en la Denominación de Origen Jumilla, había gran variabilidad de suelos, y este estudio de caracterización de estos viñedos ha venido a confirmar con resultados analíticos que esto es así”.

La espectacular cantidad de viñas en pie franco que se conservan en Jumilla es uno de sus factores diferenciales, y que hace única a Jumilla. El educador inglés **Jimmy Lister**, comenta en el documental por qué se debería proteger: “no derribaríamos una catedral,

ORIGINAL **BY CULTURE™**



**Soluciones biológicas con visión de futuro** - Ser original es clave para tu éxito. En Lallemand Oenology, aplicamos nuestra pasión por la innovación, maximizamos nuestras competencias en producción y compartimos nuestra especialización para seleccionar y desarrollar soluciones microbiológicas naturales. Comprometidos con la personalidad individual de tu vino, apoyamos tu originalidad, mientras que cultivamos la nuestra propia.

**LALLEMAND**

**LALLEMAND OENOLOGY**

*Original by culture*

Distribuido por: Lallemand Bio  
lallemandbio@lallemand.com

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

## La importancia del suelo en la DOP Jumilla

Fuente: Estudio de suelos DOP JUMILLA, Universidad Politécnica de Madrid



**Suelos calizos**  
Con contenidos de caliza total y caliza activa muy elevados, a los que la Monastrell DOP Jumilla está perfectamente adaptada.



**Geología**  
Materiales geológicos muy diversos, propios de las zonas externas de la cordillera prebética. Desde calizas jurásicas a depósitos sedimentarios cuaternarios.



**Retención del agua**  
Capacidad de retención media alta que permite a las plantas disponer de recursos hídricos durante el ciclo de cultivo.

**Diversidad de suelos**  
Principalmente, suelos con texturas arenosas y francoarenosas, y con elevada pedregosidad. También hay suelos con texturas francoarcillosas y francolimosas.

**Viticultura**  
La escasez de agua genera que el manejo (o laboreo) del suelo y el marco (o diseño) de plantación cobren especial relevancia.



**Profundidad de los suelos**  
Suelos profundos favoreciendo la expansión de las raíces.

¿porque íbamos a arrancar estos tesoros únicos, piezas del patrimonio y la cultura de la zona? Son piezas excepcionales de arquitectura, y la calidad que proviene de ellas es maravillosa [...] El terruño de esta región es complejo, y es realmente hermoso entender sus características en términos de todo lo que rodea a su ubicación. Terruño no es solo el suelo, es el paisaje, la cultura, la gente, y esto es lo que hemos aprendido en este viaje.”

**Sarah Abbott**, Máster of wine y cofundadora de The Old Vine Conference se mostró impresionada por la adaptación altamente localizada de la Monastrell sin injertar; destacando la diferenciación del terreno de la DOP Jumilla. “Creo que la Monastrell pie franco que tienen aquí es uno de los tesoros del mundo del vino, y me voy de aquí con una idea clara: el valor de las viñas viejas siempre es parte de un conjunto de factores. No es sólo que estas viñas sean tan interesantes y valiosas porque son viejas, sino por lo que significan para la gente de aquí; para los agricultores, para las personas que las plantaron a mano, un trabajo agotador, a veces hace más de 100 años, y cómo ese valor está renaciendo y rejuveneciéndose por la generación actual”. También insiste: “Estas viñas viejas no son piezas de museo estáticas, sino que están tras algunos de los vinos más deliciosos y visionarios de la región”.

**Carolina Martínez Origone**, secretaria del Consejo Regulador, cierra el documental haciendo un balance de este viaje de conocimiento y análisis: “La visita y

conferencia de The Old Vine Conference ha sido enormemente positiva para la DOP Jumilla. Hemos logrado mostrar y visibilizar el increíble patrimonio de viñedo viejo que tiene nuestra región, su potencial, y esperamos que con este viaje la Denominación haya dado un paso adelante en la protección y preservación de este patrimonio, que está en grave riesgo de desaparición, y que, entre todos, logremos situar al viñedo viejo de Jumilla donde realmente se merece, como uno de los mejores viñedos del mundo y origen de los grandes vinos de Jumilla”.

El proyecto del estudio de suelos en la DOP Jumilla no ha hecho más que empezar. Cada año se esperan ir descubriendo viñedos para ir completando un mapa de suelos, que incluso varían dentro de la misma viña.



## Sobre el documental

Enlace al video: [https://youtu.be/7XTGaNNCG\\_I?si=VtR15d8kce7a0ABd](https://youtu.be/7XTGaNNCG_I?si=VtR15d8kce7a0ABd)

Este documental se ha preparado en dos versiones, con subtítulos en inglés, y castellano, de forma que se puede ver y entender en cualquier lugar del mundo. También se ha puesto en marcha una página web, con imágenes y explicaciones: <https://jumilla.wine/the-old-vine-conference-el-documental/>

Para este rodaje se han combinado en contrapunto, la línea Canon Cinema de última generación, en concreto las Canon R5C, con lentes antiguas de cine para dar una mayor personalidad a la imagen.

La realización de **Guaraffia Producciones** ha capturado con maestría los momentos más especiales de los tres días de visitas a las viñas viejas de la DOP Jumilla, a través de una narrativa visual cuidada y detallada, demostrando una vez más su profundo conocimiento del territorio. Ha conseguido documentar el evento, reflejando la conexión íntima entre los visitantes y el legado vitivinícola de Jumilla.

## Gastronomía y tradición cervantina

Tras una primera toma de contacto, el pasado domingo con la capital toledana, los asistentes visitaron también municipios como Tomelloso (bodegas Allozo y Virgen de las Viñas) o Villarrubia de los Ojos (bodegas El Progreso) además de conocer otros aspectos de la tradición vinícola manchega como sus tinajas en Villarrobledo donde conocieron su Centro de Interpretación de la Alfarería Tinajera (visitando Bodegas Ayuso y Bodegas Lozano).

La última jornada se cierra este viernes en Manzanares (con bodegas Isidro Milagro y Vinícola de Castilla) con una última parada en Madridejos (Toledo) y la bodega Bogarve 1915.

Todo ello, en palabras de Luis Martínez, responsable del área internacional de los vinos DO La Mancha, “ha servido para que de manera inmersiva conozcan nuestras bodegas, nuestros viñedos y por supuesto nuestra gastronomía y nuestro turismo”.

## Sobre la asociación *The Old Vine Conference*

*The Old Vine Conference* es una organización sin ánimo de lucro co-fundada en el Reino Unido en 2021 por los Masters of Wine Sarah Abbott y Alun Griffiths, y Leo Austin. Su objetivo es establecer una red mundial y crear una nueva categoría para el vino procedente de viñedos patrimoniales. *The Old Vine Conference* está cambiando el rumbo de las viñas viejas y sus vinos, y en sus tres primeros años ha contribuido exponencialmente al conocimiento, la comprensión y el apoyo del movimiento mundial de la viña vieja. Su conferencia anual sobre viñedos viejos, la mayor del mundo, ahora se complementa con un amplio programa de actividades de comunicación que incluye catas, viajes para prescriptores y otros eventos.

## Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla y su viñedo viejo

La Denominación de Origen Protegida Jumilla posee una tradición vitivinícola que se remonta a los restos de *vitis vinifera* – junto a utensilios y restos arqueológicos – hallados en Jumilla originarios del año 3.000 a.C., siendo los más antiguos de Europa.

La zona de producción, en altitudes que varían entre los 320 y 980 metros y surcada por sierras de hasta 1.380 metros, la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla. Más de 20.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos. El total de viñedo viejo en la DOP Jumilla supone más de 15% de la superficie, siendo la variedad Monastrell la mayoritaria (el 90% de la viña vieja). Se estima que gran parte de esta viña vieja está plantada a pie franco, al menos 1.000 hectáreas, destacando que el 89% es Monastrell, 6% Airén y 3% Garnacha Tintorera.

Las características climáticas, con escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol permiten unas condiciones idóneas para el cultivo ecológico, mayoritario en esta denominación de origen.

[www.vinosdejumilla.org](http://www.vinosdejumilla.org)



## ACTUALIDAD DOS CASTILLA LA MANCHA



# Jumilla deslumbra en el informe especial Descubre España 2024 de Beth Willard y Tim Atkin MW



Bodega Cerrón acapara el podium recibiendo la máxima puntuación con “El Cerrico” al que otorgan 100 puntos, y la mención al mejor vino tinto del año para “Los Yesares 2022” con 98 puntos

El vino “Parajes del Valle Monastrell 2022”, el mejor vino en relación calidad / precio del año

**Jumilla, 19 de agosto de 2024.** Los vinos de “Levante”, como llaman los expertos a la zona de España cuyas denominaciones de origen se sitúan en la Comunidad Valenciana y la Región de Murcia, se reivindicaron, con una posición muy sobresaliente en el reciente informe “Descubre España”, que Tim Atkin, escritor de vino y Máster of Wine con más de 30 años de experiencia en el sector, acaba de publicar junto a la también escritora de vinos, Beth Willard. Este informe, donde varios vinos de la Denominación de Origen Protegida Jumilla

figuran muy bien valorados, es una referencia obligada para profesionales y aficionados. En el mismo, el equipo de Atkin clasifica de forma especial las regiones de Cantabria, Castilla y León, Extremadura, La Mancha, Levante, Navarra y País Vasco destacando su relevancia e interés.

Un total de 21 vinos DOP Jumilla entran en el pódium de los vinos con 90 o más puntos, sobresaliendo los de **Bodega Cerrón Stratum Wines**, que sitúa dos de sus

vinos en el top 15 de la lista, y, además, en las dos primeras posiciones. El Cerrico, procedente de viñedos muy viejos de uva Airén plantados a pie franco, deslumbra con 100 puntos, y Los Yesares 2022 Monastrell con 98 puntos, se sitúan en primera y segunda posición del ranking total respectivamente.

Las bodegas **Viña Elena, Carchelo, Parajes del Valle, Dobledepérez, Luzón y Ego**, se sitúan en este selecto club de vinos laureados, con referencias de gran calidad obteniendo las más altas puntuaciones. Llama la atención la presencia de dos vinos blancos en este listado. Jumilla ya no es zona solo de tintos, y los elaboradores se basan en la tradición y el respeto por el terruño para elaborar vinos blancos de gran calidad y personalidad.

Los vinos valorados con 90 puntos o más, fueron:

#### VINOS TINTOS

98 PUNTOS: LOS YESARES 2022, BODEGA CERRÓN STRATUM WINES

95 PUNTOS: LA SERVIL 2022, BODEGA CERRÓN STRATUM WINES

95 PUNTOS: BRUMA PARCELA VEREDA 2022, BODEGAS VIÑA ELENA

94 PUNTOS: MATAS ALTAS 2022, BODEGA CERRÓN STRATUM WINES

94 PUNTOS: GUARAFÍA GARNACHA 2023, BODEGAS CARCHELO

93 PUNTOS: TERRAJE 2021, PARAJES DEL VALLE BODEGAS Y VIÑEDOS

93 PUNTOS: BRUMA FINCA CQ 2022, BODEGAS VIÑA ELENA

92 PUNTOS: ALTICO 2021, BODEGAS CARCHELO

92 PUNTOS: MURI VETERES 2021, BODEGAS CARCHELO

92 PUNTOS: CAMALEÓNICA 2022, DOBLEDEPÉREZ MICROBODEGA

91 PUNTOS: SELECTO 2016, BODEGAS CARCHELO



# Harmony Vitality

**+longevidad -SO<sub>2</sub>**

El derivado de levadura que preserva contra las oxidaciones. Protege los aromas y contrarresta el pinking.

Distribuido por:

fusión  
**vinica**

[www.fusionvinica.com](http://www.fusionvinica.com)

**DAL CIN**

[www.dalcin.com](http://www.dalcin.com)  
[info@dalcin.com](mailto:info@dalcin.com)

91 PUNTOS: POR TÍ 2020, BODEGAS LUZÓN

91 PUNTOS: ACUMA 2023, EGO BODEGAS

91 PUNTOS: PARAJES DEL VALLE MONASTRELL  
ECOLÓGICO 2022, PARAJES DEL VALLE  
BODEGAS Y VIÑEDOS

90 PUNTOS: CARCHELO 2022, BODEGAS  
CARCHELO

90 PUNTOS: FINCA LUZÓN SIN SULFITOS 2023,  
BODEGAS LUZÓN

90 PUNTOS: EL GORU 2023, EGO BODEGAS

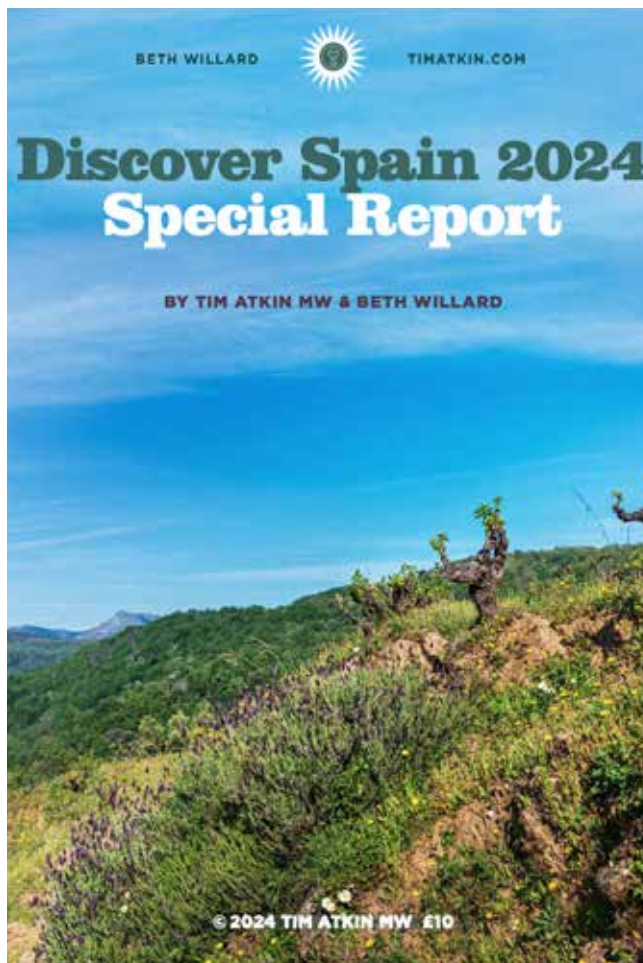
90 PUNTOS: EL TALENTO ECO BY EGO,  
EGO BODEGAS 2023

90 PUNTOS: BRUMA PARAJE MARÍN 2023,  
BODEGAS VIÑA ELENA

#### VINOS BLANCOS

100 PUNTOS: EL CERRICO 2021, BODEGA  
CERRÓN STRATUM WINES

90 PUNTOS: BRUMA PARAJE LAS  
ENCEBRAS 2023, BODEGAS VIÑA ELENA



Tim Atkin MW explica que estas elecciones “ilustran verdaderamente la diversidad y la calidad del panorama vitivinícola español actual”. De las 648 muestras catadas, 205 vinos obtuvieron 90 puntos o más. Se dividieron entre tintos (108 vinos), blancos (75), rosados (8), dulces (4), espumosos (7) y generosos (3). Es la primera vez que Tim Atkin y su equipo catan la zona de Jumilla, y con la llegada de este nuevo informe se espera que lo continúen haciendo al menos una vez al año.

Otras bodegas de la DOP Jumilla con vinos puntuados por encima de los 86 puntos fueron: **Alceño, Pío del Ramo, Silvano García, García Carrión 1890, Asensio Carcelén, Bleda, BSI, Juan Gil, Olivares, Salzillo, San Dionisio, Casa de la Ermita, Finca el Olmillo, Sierra Norte, Torrecastillo, y Xenysel.**

### Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla y su viñedo viejo

La Denominación de Origen Protegida Jumilla posee una tradición vitivinícola que se remonta a los restos de *vitis vinífera* – junto a utensilios y restos arqueológicos – hallados en Jumilla originarios del año 3.000 a.C., siendo los más antiguos de Europa.

La zona de producción, en altitudes que varían entre los 320 y 980 metros y surcada por sierras de hasta 1.380 metros, la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla. Más de 20.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos.

El total de viñedo viejo en la DOP Jumilla supone más de 12% de la superficie, siendo la variedad Monastrell la mayoritaria (el 90% de la viña vieja). Se estima que gran parte de esta viña vieja está plantada a pie franco, al menos 1.000 hectáreas, destacando que el 89% es Monastrell, 6% Airén y 3% Garnacha Tintorera.

Las características climáticas, con escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol permiten unas condiciones idóneas para el cultivo ecológico, mayoritario en esta denominación de origen.

[www.vinosdejumilla.org](http://www.vinosdejumilla.org)





# La misión inversa reactiva el interés chino por los vinos manchegos



**Importadores del país asiático vislumbran un potencial de mercado para los blancos airén.**

“Aunque siguen prefiriendo tintos, está creciendo el interés por el vino blanco, y eso es bueno por el airén, que además gusta mucho en China”. Fueron algunas de las primeras impresiones de Loli Wei, importadora participante en la misión inversa que durante la presente semana (9 al 13 de septiembre) recorre la Denominación de Origen La Mancha para conocer sus vinos en profundidad.

Una misión inversa que ha participado en un show room de cata, celebrado en la sede del Consejo Regulador, con una decena de bodegas inscritas dentro del intenso programa diseñado para promocionar los vinos de La Mancha.

### Esperanza en retomar mercados

La misión inversa recorre además La Mancha en plena campaña de la vendimia, lo que supone aderezar el relato con visitas in situ a bodegas y viñedos manchegos, acercando así comprador a la realidad

de La Mancha durante uno de los periodos más importantes del año. Para el propio Consejo Regulador, como ha reconocido su gerente, Ángel Ortega, la Denominación de Origen La Mancha no pierde su esperanza en que China reactive su interés por el consumo de vino tras unos años de relantización en la demanda. A pesar de la bajada postpandemia, no obstante, el país de la Gran Muralla con 1.222.545 botellas importadas, fue en el 2023 el cuarto comprador mundial de vinos manchegos, el primero en la región asiática.

Se trata de una acción promocional cofinanciada con fondos de la Unión Europea, forma parte del programa European Wine Ambassadors (EUWINA), como parte de la promoción de vinos de calidad destinada a la formación y un mejor conocimiento de los vinos europeos por parte de los profesionales asiáticos (importadores, distribuidores, media). Una promoción que se lleva de manera conjunta junto a otras regiones mediterráneas de tradición vinícola como Wines of Greece y la Unión de Vinos DOC y DOCG de Véneto (UVIVE).

# La vendimia llega a su cénit en la Denominación de Origen La Mancha con la recogida del Airén



Se generaliza la recogida de la variedad Airén, con excelente calidad, constatando un incremento de cosecha superior al 20 % con respecto a la campaña anterior.



Finalizado el primer tramo de la vendimia 2024 con las variedades de ciclo temprano de maduración, los descargaderos de las bodegas y cooperativas de la Denominación de Origen se encuentran ya a pleno rendimiento con la vendimia de la Airén. Se trata de la variedad blanca más cultivada en DO La Mancha (86.414 ha acogidas), que subraya la estampa más tradicional y familiar en el viñedo manchego con cuadrillas de vendimiadores a mano.

## Incremento productivo en pleno cambio de tendencias

Las primeras valoraciones apuntan a un aumento de la cosecha que oscila entre el 10 y el 40 %, según provincias, con respecto a la campaña anterior, mucho más marcada por el calor. En este sentido, ha sido un año donde la vid ha llegado más aliviada al verano que en el año 2023, con muy buenos



registros pluviométricos en los meses primaverales y unas máximas de temperatura estival razonables para la canícula manchega.

Un incremento productivo que no empaña, sino que en esta ocasión refuerza el buen estado sanitario del fruto, con una maduración adecuada y

ausencia de enfermedades, logrando un equilibrio de los parámetros dulzor-acidez, sin ningún tipo de podredumbre, que acentúan la calidad en la uva. Como ha destacado el propio Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla, “el hecho de que pueda ser una cosecha mayor permitirá también una mejor selección en la calidad de la uva para los vinos, que serán buenos en esta añada”. La calidad de la blanca airén llega además en un contexto favorable, cuando la tendencia de los últimos años se escora hacia el consumo de vinos blancos, con mayor frescura, moderada acidez y mayor toque frutal. Una definición que abre las oportunidades para los vinos Denominación de Origen La Mancha, tanto en sus apuestas varietales (chardonnay, moscatel, verdejo, etc.) que tan bien están siendo aceptadas en el mercado internacional, como en su versión más tradicional, con la blanca Airén, enormemente versátil.

### Otoño, esfuerzo promocional

Siguiendo el calendario de otras campañas, la vendimia de la variedad se prolongará hasta las primeras semanas de octubre, coincidiendo con la Fiesta de la vendimia que ya prepara la Denominación de Origen La Mancha. Por parte del Consejo Regulador, ya se ultiman detalles de una agenda promocional muy intensa por delante, que respalda el esfuerzo de las bodegas en estos meses otoñales para llegar con sus vinos jóvenes de la nueva añada 2024 a la campaña comercial navideña. Será entonces cuando se presenten los vinos jóvenes a finales de noviembre en la capital de España.

**excell**  
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA  
**IBÉRICA**

**Presenta:**



Soy el Sr. Lobo.  
Soluciono problemas.

## EL CONSULTORIO DEL SR. LOBO

Caso 5: Marsellus, no permitiremos que tu vino se quiebre  
Caso 6: Butch quiere ser riojano de origen

EL SR. LOBO OS ESPERA EN [WWW.EXCELLIBERICA.COM](http://WWW.EXCELLIBERICA.COM)





# Madridejos acoge el V Concurso de Pintura Rápida ‘Vinos de La Mancha’



Gran calidad entre los cuadros participantes en un concurso enmarcado dentro de los Premios Vino & Cultura.

A la cita en el municipio toledano acudieron, este pasado sábado, 28 de septiembre, un total de 26 pintores desplazados de diferentes rincones de España, en una convocatoria, que este año, se ha destacado por ser “una de las mejores ediciones en calidad de las obras participantes”, como subrayó el propio gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega.

Por su parte, el primer edil, Francisco López, agradeció al Consejo Regulador por haber escogido a la

localidad toledana como escenario del certamen en una fin de semana que “ha supuesto un aliciente para el turismo en Madridejos”.

### Premios y ganadores

El jurado, al que le costó deliberar ante el buen nivel de los participantes, valoró especialmente aquellas obras presentadas con el vino y la viticultura como leitmotiv creativos. En esta V edición del Concurso

de Pintura Rápida 'Vinos de La Mancha', los pintores ganadores fueron:

- 1er Premio con 1.500 € para Blai Tomás
- 2º Premios con 1.000 € para Javier Martín
- 3er Premio con 750 € para Miguel Ángel Medina
- 1 er accésit con 500 € para Diego Fernández
- 2º accésit con 500 € para M<sup>a</sup> Teresa Moreno
- Premio Especial del Ayuntamiento de Madridejos con 600 € para M<sup>a</sup> Carmen Sepúlveda

## Vino y Cultura

Este V Concurso de Pintura Rápida ha supuesto la culminación de intenso fin de semana donde el vino y la cultura han vuelto a maridar bajo iniciativa del propio Consejo Regulador. Así, el viernes 27 de septiembre, el salón del Pretil de Madridejos acogía una cata de Vino y humor con la participación del monoguísta manchego, Jesús Arenas.

Ya el sábado, en el mismo salón del pretil, donde además está ubicado el Museo del Azafrán manchego y Museo Etnográfico, el Consejo Regulador organizaba una Galería de vinos con distintas referencias de vinos acogidos a la Denominación de Origen La Mancha junto a una degustación de quesos de localidad. Por la tarde, se realizaba el fallo del jurado y entrega de los Premios rematado con un concierto de música.

Un V concurso de Pintura Rápida dotado por el Consejo Regulador de un carácter itinerante en la ubicación de sus escenarios, que cada año eligen diferentes localidades acogidas la Denominación de Origen La Mancha. En esta ocasión, el V Concurso de Pintura Rápida ha tenido a La Mancha toledana, especialmente a Madridejos, como anfitrión del evento, coincidiendo con el Día Mundial del Turismo, organizado por el propio consistorio madridejense. El V Concurso de Pintura Rápida ha contado también con el patrocinio de la Diputación provincial de Toledo, comprometido en el respaldo de los Premios Vino y Cultura, cuya entrega tendrá lugar el próximo 10 de octubre en Toledo.

**INNOTEC**  
LABORATORIOS



**2014-2024**

*Si lo analizas bien, una década se pasa rápido.*

- ✓ Laboratorio enológico oficial para tus liquidaciones y certificados de exportación.
- ✓ Análisis de control en uvas, mostos y vinos.
- ✓ Servicio de recogida de muestras

**PRECIO | CALIDAD | EFICACIA**



# La Ruta del Vino de La Manchuela en el Desafío Gastroexperience by Abycine



La RUTA DEL VINO DE LA MANCHUELA va a tener un papel destacado en los actos de la 26ª edición de ABYCINE, Festival Internacional de Cine de Albacete, en concreto en el denominado Desafío Gastroexperience Abycine by UCLM.



La Gastroexperience se desarrollará en dos jornadas, la primera de las cuales, el domingo 20:

## Domingo 20 de octubre - CORTOS & MARIDAJES

Dos pases el domingo por la mañana con cuatro cortometrajes, y en los intermedios se presentará 4 tapas (Carlos Arjona de Rte La Bonita de AB, Luís Navalón de Rte. La Ramona de Almansa, Anabel García de La Clandestina de Las Tendillas, TO y Ángel Tupa de Rte

Baru, de AB) con cuatro referencias de vino de cuatro bodegas de La Ruta del Vino de La Manchuela: BODEGA Y VIÑEDOS MORATALLA, BODEGA VEGA TOLOSA, CEPA DE PELAYO y LOS FEDEROS.

## Miércoles 23 de octubre - DESAFÍO BOBAL

Un único pase en el que dos cocineros de referencia, un cocinero de la zona bobal levantina (Rte. La Flama-Edu Espejo) y otro de la albaceteña y socio de La Ruta del Vino (JUAN SAHUQUILLO y JAVI SANZ de OBA-Cañitas Maite). Al igual que en la jornada del domingo cada cocinero creará una tapa. Tendrán presencia tres excelentes referencias Bobales de nuestras Bodegas de La Ruta del Vino de La Manchuela:

**Bobalicón** de Vega Tolosa

**Casilla de Adrián bobal** de Bodega y Viñedos Moratalla

**Providencia Bobal** de SAAC

*Abycine* es considerado una de las grandes referencias del sector cinematográfico al punto de estar reconocido para el ICAA (Instituto de Ciencias Audiovisuales-Ministerio de Cultura), como el 5º festival de referencia en España, y en ésta su 26ª Edición LA RUTA DEL VINO DE LA MANCHUELA va a participar de manera destacada incluida la inauguración donde estarán presentes su gerente y miembros de su junta directiva, incluido su Presidente, Juan Miguel Tolosa. En los actos del domingo 20 como el miércoles en el DESAFÍO BOBAL se darán cita algo más de 200 personas, todas ellas personalidades y autoridades españolas e internacionales, directores de festivales, actores, productores, etcétera, constituyendo una buena ocasión para reafirmar nuestros vinos y nuestro destino turístico de La Manchuela.



# El Congreso acoge el lanzamiento de Vitævino, una campaña del sector en toda Europa para defender la cultura del vino

El Congreso de los Diputados fue el 30 de septiembre el escenario para la presentación en España de VITÆVINO, una iniciativa en la que el sector vitivinícola europeo se ha unido para reivindicar la cultura del vino y defender el lugar legítimo y sostenible del consumo moderado de vino en nuestra sociedad, poniendo en valor el importante papel socioeconómico que el vino desempeña en España y en Europa, en nuestros entornos rurales y en nuestra cultura.

BioSystems

Equilibra la acidez de tu vino: precisión en cada paso

La transformación en maloláctica del ácido málico en láctico suaviza el sabor, añade complejidad y favorece la estabilidad en el color, aportando un carácter único al vino.

Controlamos temperatura, bacterias y pH con:  
Ácido acético | Ácido málico | Ácido láctico |  
Color | Sulfito libre | Sulfito total

BioSystems - Spain  
www.biosystems.global  
foodbeverage@biosystems.global





Madrid, 1 de octubre de 2024.

El acto fue promovido por las organizaciones representativas del sector del vino en España: las organizaciones agrarias ASAJA, COAG y UPA; Cooperativas Agro-alimentarias de España, la Federación Española del Vino (FEV) y la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), en colaboración con la Interprofesional del Vino de España (OIVE).

A lo largo de la presentación, sus representantes desglosaron las claves de esta campaña cuyo eje principal es la **Declaración VITÆVINO**, un documento que busca unir a la amplia comunidad vitivinícola europea y a todos los consumidores que disfrutan del vino con moderación para reivindicar y preservar la cultura del vino, animándoles a firmar la declaración y hacer público su apoyo a estos valores a través de la web [www.vitaevino.org](http://www.vitaevino.org).

La presentación contó también con la participación e intervenciones de la diputada y portavoz del PP en la Comisión Mixta para la UE, Milagros Marcos, y la senadora del PSOE por La Rioja, Concepción Andreu,

además del presidente de la Comisión de Agricultura en el Congreso, Joseba Agirretxea, del PNV, que participó a través de un video para dar la bienvenida y su apoyo a la iniciativa. Todos ellos pusieron en valor que el vino es cultura, territorio, empleo y una forma de ver la vida que necesitan ser reconocidos. Al acto asistieron también una decena de diputados y senadores de distintos grupos políticos.

La campaña tiene su lanzamiento oficial a nivel europeo esta semana a través de distintos actos de presentación que se han realizado también el 1 de octubre en varios países como Italia, Austria, Alemania o República Checa, que se suman al celebrado en el Congreso español.

Otros países como Portugal, Francia, Grecia, Suecia o Bélgica también se han unido a la campaña a través de distintas acciones de comunicación para dar a conocer una Declaración que defiende el vino como algo más que un alimento: como un símbolo de convivencia y disfrute compartido, con una cultura milenaria y un papel determinante en la configuración de nuestra historia, nuestra economía, nuestros territorios y comunidades rurales.

Tras el lanzamiento en los distintos países, está previsto celebrar antes de final de año un evento de presentación en el Parlamento Europeo para dar a conocer la iniciativa a los eurodiputados de los países involucrados y a las autoridades europeas.

VITÆVINO tiene principalmente tres objetivos: proteger el papel del vino como parte inherente de la cultura, la historia y la gastronomía en Europa y su patrimonio cultural, valorar y reconocer su impacto socioeconómico y darle voz a la moderación y a aquellos que lo disfrutan de manera responsable en todo el mundo, evitando el abuso y los excesos, en el contexto de un estilo de vida saludable y equilibrado y a través del disfrute compartido del vino en las comidas con amigos y familia.

Además de la Declaración, la web de VITÆVINO incluye una sección para que aquellos que lo deseen puedan a partir de ahora subir videos de apoyo explicando lo que representa para ellos y en sus territorios la cultura del vino. Previamente al lanzamiento oficial, numerosos representantes sectoriales, eurodiputados y representantes políticos nacionales de toda Europa han participado ya con sus vídeos de apoyo.

Para ampliar esta información, puede contactar con: Jesús Mora Cayetano, coordinador general de CECRV. Tel.: +34 683 598 029. E-mail: [jmoracayetano@cecrv.org](mailto:jmoracayetano@cecrv.org)



#### Sobre CECRV:

La Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) es la asociación sin ánimo de lucro que representa a las denominaciones de origen de vino ante la Administración General del Estado y ante las instituciones de la Unión Europea, reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como interlocutor de la Administración en materia de figuras de calidad. CECRV forma parte también de la European Federation of Origin Wines (EFOW), junto a las organizaciones representativas de las indicaciones geográficas del resto de grandes países productores europeos (Francia, Italia y Portugal, además de España).





# María del Carmen López Ballesteros CATADORA DEL AÑO

Un año más El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “La Mancha” ha hecho entrega de sus galardones anuales “VINO Y CULTURA 2024” El acto se celebró en la inigualable ciudad de Toledo el pasado día 10 de octubre.

Nuestra compañera asociada María del Carmen López Ballesteros ha sido galardonada, con el nombramiento de “Catadora del Año 2024” en el certamen VINO Y CULTURA organizado por la D. O. Vinos de La Mancha.



Enóloga experimentada, que desempeña su trabajo en Bodegas Latue de Villanueva de Alcardete. Elaborando, con el resto del equipo, excelentes vinos, de reconocimiento internacional.

INTERNACIONAL

# 37 países respaldan al sector del vino y reafirman la confianza en la OIV

La OIV celebra un acuerdo histórico para el futuro del vino







La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) ha emitido un comunicado en el que celebra la adopción de una Declaración Ministerial firmada por 37 países, que manifiesta un firme respaldo al sector del vino y reafirma la confianza en la OIV como referencia global en este ámbito. Esta declaración se presentó al cierre de una reunión ministerial de los miembros de la OIV, organizada por Francia, en la que se abordaron temas esenciales para el futuro del sector.

El director general de la OIV destacó la importancia de esta declaración, calificándola como un acto significativo en apoyo tanto a la organización como al sector vitivinícola, en un momento clave para ambos. Los ministros presentes en la reunión reconocieron no solo el valor económico del sector de la vid y el vino, sino también su relevancia social y cultural. Esta Declaración refleja el consenso entre los países miembros y su compromiso con la ciencia y la cooperación, principios que la OIV ha promovido durante sus 100 años de existencia.

Uno de los temas clave tratados durante la reunión fue la sostenibilidad. Los ministros reconocieron los actuales retos que soporta el sector de la vid y el vino, en particular aquellos relacionados con el cambio climático, los cambios en los patrones de consumo y la incertidumbre en el comercio internacional. Los participantes coincidieron en que es fundamental que el sector adopte prácticas sostenibles desde un punto de vista ambiental, económico y social. Subrayaron la importancia de la cooperación y el intercambio de conocimientos como vías para fomentar la innovación en este sector.

Asimismo, los ministros reafirmaron su compromiso con la OIV, destacando la importancia del trabajo científico que esta realiza para guiar al sector y promover la armonización internacional en temas relacionados con la viticultura y la enología.

Durante las discusiones, se enfatizó también la necesidad de fortalecer la colaboración con otras organizaciones internacionales con el fin de superar las dificultades globales de manera coordinada.

La Declaración Ministerial ha sido recibida con entusiasmo por la OIV, que ve en este gesto un impulso significativo al comenzar su segundo siglo de existencia. Este respaldo también se alinea con el nuevo plan estratégico que la OIV adoptará en su próxima Asamblea General, programada para el 18 de octubre.

La OIV, fundada hace un siglo, se ha consolidado como la principal organización intergubernamental en asuntos vitivinícolas, proporcionando estándares, orientación e información técnica al sector. Actualmente, cuenta con 50 Estados miembros, que representan el 75 % de la superficie vitivinícola mundial, el 87 % de la producción global de vino y el 71 % del consumo de vino a nivel mundial.

Dos veces al año, más de 500 expertos de estos países se reúnen para discutir y aprobar por consenso resoluciones en cuatro áreas clave: viticultura y uvas de mesa, enología y métodos de análisis, legislación y economía del vino, y la salud y seguridad de los consumidores.



# OIVE impulsa el vino español en México con catas exclusivas

Una sumiller española encargada de promover los vinos españoles en México



La Interprofesional del Vino de España (OIVE) ha lanzado una nueva iniciativa para promover el vino español en México, un mercado que ha mostrado un crecimiento considerable en los últimos años. A partir del 22 de octubre de 2024, la OIVE llevará a cabo una serie de catas exclusivas en varias ciudades mexicanas, dirigidas específicamente a profesionales del sector HORECA, incluyendo sumilleres, chefs y gerentes de restaurantes. Estas sesiones se celebrarán en Ciudad de México, Querétaro y Guadalajara, y estarán a cargo de la sumiller española Sandra Buch, quien tiene más de diez años de experiencia trabajando en el mercado mexicano.

El objetivo de estas catas es dar a conocer una amplia gama de vinos españoles de diversas Denominaciones de Origen, permitiendo a los asistentes familiarizarse con la calidad y diversidad de los productos de España. Junto con las degustaciones, la OIVE ha organizado sesiones de networking que ofrecerán a los participantes la oportunidad de profundizar en el conocimiento del mercado vinícola y de establecer conexiones clave para afianzar el posicionamiento de los vinos españoles en México.



México ha sido identificado como uno de los mercados prioritarios para la promoción internacional del vino español, debido a su crecimiento sostenido y a la demanda de productos de alto valor. Entre 2019 y 2023, las exportaciones de vino español a México aumentaron un 25% en volumen y un 45% en valor, lo que refleja una preferencia cada vez mayor por los vinos de calidad. Este incremento subraya la relevancia del país latinoamericano como destino clave para las estrategias comerciales de los productores españoles.

Este crecimiento también significa que la competencia en el mercado es cada vez más fuerte. Por ello, la Interprofesional del Vino de España ha intensificado sus esfuerzos para consolidar la posición del vino español, aprovechando las oportunidades que ofrece este mercado.

La iniciativa de las catas y las sesiones de networking en México forma parte de la Estrategia del sector vitivinícola español 2022-2027, una hoja de ruta diseñada para fortalecer la presencia y la imagen de los vinos españoles a nivel global y para luchar contra los retos del futuro.

La campaña no se limita a México, ya que la OIVE también trabaja activamente en otros mercados internacionales para asegurar que el vino español siga siendo competitivo y atractivo para los consumidores de todo el mundo. Sin embargo, el enfoque en México destaca la importancia que ha adquirido este país para los productores de vino de España, que ven en él un destino estratégico tanto por su crecimiento económico como por el creciente interés de los consumidores mexicanos en productos vinícolas de alta calidad.

# Yvette van der Merwe nueva Presidenta de la OIV

Primera mujer africana al frente de la Organización Internacional de la Viña y el Vino



El Congreso Mundial de la Vid y el Vino, celebrado en Dijon, Francia, del 14 al 18 de octubre de 2024, concluyó con la Asamblea General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Este evento marcó el centenario de la OIV y atrajo a 756 participantes de más de 40 países. Durante el congreso se presentaron 265 ponencias científicas orales, 345 pósteres digitales y 125 pósteres impresos. La asamblea destacó por la elección de un nuevo presidente, la adopción de un plan estratégico y la aprobación de 13 resoluciones clave.

Yvette van der Merwe, una economista con casi tres décadas de experiencia en la industria vinícola sudafricana, fue elegida presidenta de la OIV.

Van der Merwe, que ha sido miembro de la delegación sudafricana en la OIV desde el año 2000 y ha

ocupado diversos cargos de responsabilidad, se convierte en la primera africana en dirigir la organización. Su mandato será de tres años y comienza con el desafío de encabezar la nueva etapa de la OIV en su segundo siglo de existencia.

Desde que se unió a la delegación sudafricana en la OIV en 2000, Yvette ha desempeñado varios roles clave dentro de la organización. Presidenta de la Comisión III de Economía y Derecho de 2022 a 2024, fue vicepresidenta del Grupo de expertos “Derecho e información al consumidor” de 2013 a 2016 y, posteriormente, presidenta del Grupo de expertos “Análisis económico, mercados y consumo” de la Comisión III de 2016 a 2021.

Yvette van der Merwe sucede al profesor Luigi Moio, que pasa a ser vicepresidente de la OIV.





# Un español al frente de la viticultura mundial

## Mario de la Fuente, nuevo presidente de la Comisión de Viticultura de la OIV

---

El español Mario de la Fuente ha sido nombrado presidente de la Comisión de Viticultura de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV), un cargo que ocupará durante los próximos tres años. Este nombramiento se dio a conocer en el marco de la Asamblea General de la OIV, que coincidió con el 45º Congreso Internacional de esta organización y con la celebración de su centenario, donde también fue nombrada la nueva presidenta de la OIV, la africana Yvette van der Merwe. Con esta elección, De la Fuente se convierte en el tercer español en liderar esta comisión, tras Alberto García de Luján y Vicente Sotés.



El Dr. Mario de la Fuente asumirá la responsabilidad de guiar las estrategias de la Comisión de Viticultura, sucediendo al anterior presidente, Ahmet Altindisli de Turquía. Entre sus objetivos principales se encuentra la promoción de nuevas tecnologías y tendencias dentro del ámbito vitícola, abordando los temas clave que soporta el sector actualmente. Para lograrlo, trabajará en estrecha colaboración con varios grupos especializados, como PROTEC, centrado en la protección de la vid; GENET, que estudia los avances genéticos en la viticultura; y SUSTAIN, dedicado a la sostenibilidad. Asimismo, coordinará la subcomisión SCRAISIN, que se ocupa de las uvas de mesa, pasas y productos no fermentados derivados de la vid.

Este nombramiento no solo refuerza la posición de la delegación española en la OIV, sino que también subraya la importancia de España dentro de esta organización, que es considerada un referente científico-técnico a nivel global para el sector vitivinícola. La OIV, con sede en París, está compuesta por 50 estados miembros y 18 organizaciones internacionales, que en conjunto representan más del 87% de la producción mundial de vino y aproximadamente el 70% del consumo global.

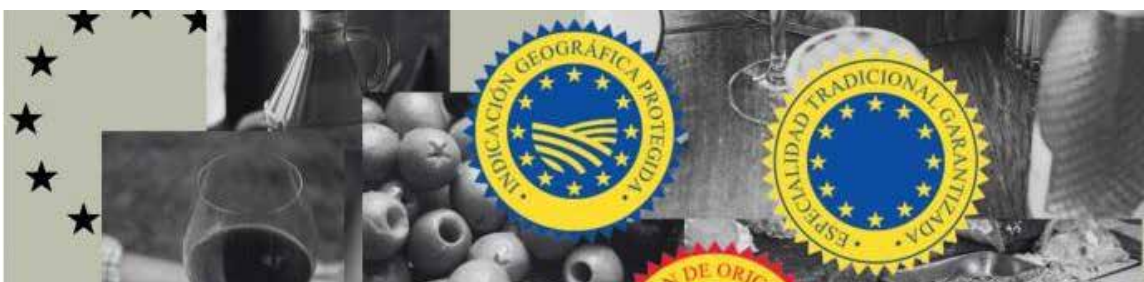
La labor de la OIV es esencial en un mercado vitivinícola cada vez más globalizado, ya que su función

principal es establecer las características y especificaciones de los productos vitivinícolas, armonizando las prácticas y normas a nivel internacional. Esta armonización contribuye a mejorar las condiciones de producción y comercialización de estos productos, teniendo siempre en cuenta los intereses de los consumidores. Las decisiones adoptadas por la OIV son producto de un consenso entre los estados miembros y suelen ser integradas en las reglamentaciones nacionales e internacionales, además de ser incluidas en el Codex Alimentarius, un documento de referencia para la seguridad alimentaria a nivel global.

Las recomendaciones que elabora la OIV se basan en un trabajo riguroso realizado por más de mil expertos que son designados por los estados miembros. Estos especialistas se reúnen regularmente para desarrollar investigaciones y análisis en diferentes campos de la viticultura, lo que permite mantener actualizadas las normativas y asegurar que la industria vitivinícola avance de manera coherente con las tendencias científicas y tecnológicas más recientes. Con este nombramiento, Mario de la Fuente tiene el reto de seguir fortaleciendo el papel de la viticultura en el contexto internacional y de asegurarse de que la producción de vino y otros productos derivados de la vid sigan un camino de innovación, sostenibilidad y responsabilidad hacia los consumidores.

# Sellos de Calidad

El Diario Oficial de la Unión Europea ha publicado un nuevo Reglamento que modifica y actualiza varios aspectos básicos sobre las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), entre otros.



Este documento es vital no solo para el sector agrícola y vitivinícola de España, sino también para el panorama europeo en general, y por supuesto, tiene implicaciones significativas para los consumidores y productores de vino y otros productos agrícolas de calidad diferenciada.

El papel de España en la elaboración y negociación de este Reglamento ha sido particularmente destacado. Desde la creación del Grupo de Amigos de las Indicaciones Geográficas, que reunió a 16 Estados miembros con el fin de consensuar posturas sobre temas clave, hasta su activa participación en las reuniones del grupo de trabajo del Consejo, España ha dejado claro su compromiso con la defensa de los intereses de sus agricultores y productores.

Uno de los aspectos más destacados de este Reglamento es el fortalecimiento del papel de las agrupaciones de productores como entidades gestoras de las indicaciones geográficas. Esto es esencial, ya que permite una mejor organización y defensa de los intereses colectivos en un mercado cada vez más globalizado y competitivo. Además, la ampliación de la protección legal a los nombres de dominio en internet es un avance significativo, adaptando las regulaciones a la era digital y protegiendo mejor las denominaciones de calidad frente a posibles usos indebidos online.

Otro punto importante es la regulación detallada sobre el uso de nombres comerciales de indicaciones geográficas como ingredientes en otros productos.

Esto asegura transparencia y veracidad en el etiquetado, permitiendo a los consumidores conocer el origen y la calidad de los productos que adquieren, un paso adelante en la protección al consumidor y en la lucha contra el fraude alimentario.

España, con sus 381 figuras de calidad registradas en el registro comunitario, 146 de ellas corresponde a vinos, muestra la riqueza y diversidad de su sector agrícola y vitivinícola.

La preservación de estas denominaciones no solo protege tradiciones y métodos de producción locales, sino que también contribuye a la economía rural, ayudando a mantener vivas las comunidades menos favorecidas mediante la generación de ingresos estables y el fomento de empleo.

Finalmente, el impacto de estas regulaciones en la promoción internacional de los productos españoles no puede ser subestimado. Las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas son herramientas clave para diferenciar y elevar la percepción de los productos españoles en el extranjero, fortaleciendo la imagen de España como un productor de alimentos y vinos de alta calidad.

Este nuevo Reglamento representa, por lo tanto, no solo una consolidación de las normas existentes sino también un avance significativo en la protección y promoción de los productos agrícolas y vitivinícolas europeos, reforzando su competitividad en un mercado global y asegurando su futuro sostenible.



# Marina Garcia, nueva Presidenta de la Unión Española de Catadores

---

La Unión Española de Catadores, el centro educativo en el campo del análisis sensorial de mayor experiencia en nuestro país, renueva su Junta Directiva.

Marina Garcia, licenciada en Ciencias Biológicas y Master en Viticultura, Enología y Marketing del Vino, sucede en el cargo a Fernando Gurucharri, quien ha ejercido la presidencia de la esta asociación sin ánimo de lucro desde hace más de dos décadas.

Por otro lado, Pedro Ballesteros MW, José Hidalgo Togores e Ignacio de Miguel se mantendrán como vicepresidentes durante los próximos cuatro años.

La Unión Española de Catadores es una asociación sin ánimo de lucro que, entre otros eventos y actividades, organiza los dos certámenes de calidad vinícolas de mayor prestigio y relevancia en nuestro país: el Concurso Internacional de Vinos, Vermúts y Espirituosos Vitivinícolas Bacchus y el Concurso Nacional de Vinos Jóvenes, los Premios Baco.

Fundada en 1985 y consolidada como referente en la formación sobre el conocimiento y cata de vinos, la Unión Española de Catadores cuenta en la actualidad con más de 600 socios, a los que ofrece un completo programa de acciones educativas y promocionales en su sede en Madrid.



# Los Premios Baco Cosecha 2023 anuncian su palmarés

Grandes Bacos de Oro, Bacos de Oro y Bacos de Plata. El Concurso Nacional de Vinos Jóvenes, los Premios Baco organizado por la Unión Española de Catadores, anuncian las mejores etiquetas blancas, rosadas y tintas de la añada más reciente en la España vinícola.



Veintidós grandes medallas de oro, todas con puntuación superior a los 93 puntos, se alzan a lo más alto del pódium de la treinta y ocho edición del concurso de vinos más longevo de cuantos se desarrollan en nuestro país, los Premios Baco.

Destacan entre estos *Grandes Bacos de Oro*, el *Premio Luis Hidalgo* para la etiqueta con más alta calificación por parte del jurado, en este caso para el vino **Pazo de Seoane 2023** de la bodega *Lagar de Fornelos* en la Denominación de Origen Rías Baixas. **Alma Gaia Vintage 2023** de la gallega *Adegas O Castro* se alza por su parte con el *Gran Baco de Oro a la Mejor Nueva Marca* de esta última cosecha, **Twenty Twelve Pink 2023** de Finca Es Fangar de la DO Pla i Llevant con el *Gran Baco de Oro al Mejor Vino Ecológico* y **Pablo Estévez** consigue por cuarta vez la distinción de Mejor Enólogo de Vinos Jóvenes de España. **Señorío de Rubiós Albariño 2023**, **Eido da Fonte Albariño 2023**,

**Aravo 2023** y **Terras do Abelán 2023** de la DO Rías Baixas, **Eduardo Peña 2023**, **Canción de Elisa 2023** y **Tear dos Dodi Blanco 2023** de la DO Ribeiro, **A Cercada 2023** y **Sampayolo Mencía 2023** de la DO Valdeorras, **Noc Viognier Lias 2023** y **Allegranza Chardonnay Slightly Oaked 2023** de la IGP Vino de la Tierra de Castilla, **Finca Sobreño Roble 2023** (DO Toro), **López Cristóbal La Linde 2023** (DO Ribera del Duero), **Señorío del Moral 2023** (DO Valdepeñas),

**Castillo Ducay Tinto 2023** (DO Cariñena), **Arlequin Tinto 2023** (Vino de la Tierra Castilla y León), **Alceño Tinto 2023** (DO Jumilla), **Martivilli Verdejo 2023** (DO Rueda) y **Prómine Singular 2023** (DO Ribeira Sacra) completan el más alto escalafón del palmarés de los Premios Baco. Un total de 403 vinos fueron evaluados en estricta cata a ciegas por un panel de catadores íntegramente compuesto por miembros de la Unión Española de Catadores.

Las Denominaciones de Origen Rías Baixas y Ribeiro lideran con sus elaboraciones blancas el pódium de los Premios Baco cosecha 2023, seguidas de Rueda, Valdeorras y la polivalente IGP Vino de la Tierra de Castilla. Más de un 75% de los vinos inscritos en los Premios Baco cosecha 2023 obtienen una puntuación superior a los 85 puntos, lo que habla a las claras la notable calidad de la versión joven de la España vinícola en la cosecha más reciente.

Palmarés de medallas de los Premios Baco cosecha 2023 ya disponible en [www.premiosbaco.es](http://www.premiosbaco.es)

# Gobierno inyecta 150 millones para revitalizar el sector del vino español

Plan de choque de 150 millones para modernizar y potenciar el vino español



El Ministro Planas ha presidido la reunión

El lunes 17 de junio, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha presidido la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural, donde se ha aprobado la distribución de 149,9 millones de euros para financiar diversas medidas del sector vitivinícola. Estas medidas están incluidas en la Intervención Sectorial Vitivinícola (ISV) para el periodo 2024-2025.

Una parte significativa de estos fondos, 75,7 millones de euros, se destinará a la reestructuración y reconversión de viñedos en 2025. Este programa busca mejorar la competitividad de los productores de vino,

adaptándolos mejor a las demandas del mercado, reduciendo los costes de producción y fomentando prácticas sostenibles en el marco de la nueva Política Agraria Común (PAC).

Entre las comunidades autónomas, **Castilla La Mancha** se destaca al recibir la mayor parte de los fondos para la reestructuración y reconversión de viñedos, con un total de 35,77 millones de euros. Le sigue Extremadura con 10,04 millones de euros y Castilla y León con 6,29 millones de euros. En el extremo opuesto, la Comunidad de Madrid recibirá una asignación de 105.191 euros, la más baja entre todas las regiones.

Además, se han asignado 54,3 millones de euros para la segunda convocatoria de ayudas a inversiones en infraestructuras vitivinícolas correspondientes al periodo 2024-2027. Estas ayudas financiarán 248 solicitudes elegibles comunicadas por las comunidades autónomas, cubriendo inversiones en instalaciones de transformación, infraestructura vinícola y estructuras de comercialización. De los fondos para inversiones, Castilla y León es la principal beneficiaria, con un total de 14,1 millones de euros distribuidos entre 2025 y 2026. **Castilla La Mancha** recibe 12,49 millones de euros, mientras que Galicia obtiene 6,53 millones de euros. En contraste, la Comunidad de Madrid recibe 136.095 euros para inversiones, la menor cantidad asignada.

En términos generales, las comunidades que más fondos recibirán entre las dos partidas principales (reestructuración y reconversión de viñedos, y ayudas a inversiones) son **Castilla La Mancha**, con un total combinado que supera los 48,26 millones de euros, y Castilla y León, con aproximadamente 20,39 millones de euros.



Estas cifras reflejan la importancia del sector vitivinícola en estas regiones y la necesidad de fomentar su modernización y competitividad.

Por otro lado, las comunidades con menores asignaciones totales, como la Comunidad de Madrid y las Islas Baleares, muestran una menor concentración de actividad vitivinícola en comparación con las regiones más beneficiadas.

Estas inversiones y ayudas son un reflejo del compromiso del gobierno con el sector vitivinícola español, buscando no solo su modernización y adaptación a las demandas del mercado, sino también promoviendo la sostenibilidad y la eficiencia en la producción. Las iniciativas anunciadas hoy destacan la importancia de un sector que es clave para la economía y la cultura de muchas regiones del país.

## Reestructuración y reconversión de viñedos

La distribución de estos 75,7 millones de euros entre las comunidades autónomas para la reestructuración y reconversión de viñedos en 2025 es la siguiente:

Comunidad Autónoma	Asignación para 2025
Andalucía	2.756.867,55 €
Aragón	2.726.830,63 €
Islas Baleares	314.288,26 €
Castilla La Mancha	35.774.887,12 €
Castilla León	6.292.670,63 €
Cataluña	4.575.192,85 €
Extremadura	10.043.170,41 €
Galicia	3.672.522,64 €
La Rioja	3.594.443,09 €
Comunidad de Madrid	105.191,20 €
Región de Murcia	757.000,00 €
Comunidad Foral de Navarra	1.255.775,22 €
País Vasco	496.620,72 €
Comunidad Valenciana	3.335.308,63 €
<b>Total</b>	<b>75.700.768,95 €</b>

## Medida de inversiones de la Intervención Sectorial Vitivinícola 2024-2027

La distribución de los fondos para estas inversiones se detalla a continuación:

Comunidad Autónoma	Nº Solicitudes	Asignación para 2025	Asignación para 2026	Total
Andalucía	3	218.819,00€	0,00€	218.819,00€
Aragón	9	1.439.767,82€	266.640,10€	1.706.407,92€
Islas Baleares	2	364.946,80€	313.896,28€	678.843,08€
Islas Canarias	3	584.123,68€	0,00€	584.123,68€
Castilla - La Mancha	42	10.103.474,41€	2.387.151,42€	12.490.625,83€
Castilla y León	46	11.319.042,52€	2.784.601,16€	14.103.643,68€
Cataluña	24	2.067.333,36€	309.336,81€	2.376.670,17€
Comunidad Valenciana	18	1.786.354,14€	569.299,68€	2.355.653,82€
Extremadura	12	3.132.391,88€	1.666.654,30€	4.799.046,18€
Galicia	29	4.616.949,18€	1.917.673,85€	6.534.623,03€
Comunidad de Madrid	2	136.095,07€	0,00€	136.095,07€
Región de Murcia	4	1.016.135,18€	240.277,63€	1.256.412,81€
Comunidad Foral Navarra	5	530.171,52€	18.828,00€	548.999,52€
País Vasco	38	2.804.728,93€	72.633,28€	2.877.362,21€
La Rioja	11	2.699.521,18€	973.998,87€	3.673.520,05€
<b>La Rioja</b>	<b>11</b>	<b>2.699.521,18€</b>	<b>973.998,87€</b>	<b>3.673.520,05€</b>

# La FEV renueva el convenio de colaboración con el Ministerio de Agricultura y le traslada las prioridades de su nueva presidencia

- El presidente de la FEV, Pedro Ferrer, y el ministro de Agricultura, Luis Planas, han firmado un acuerdo que busca profundizar en la estrecha colaboración entre ambas instituciones
- Tras la firma, los representantes de la FEV han pedido el apoyo del Ministerio frente a algunos de los retos más importantes que deberá abordar el sector en el medio y largo plazo

**21 de junio** | El presidente de la Federación Española del Vino (FEV), Pedro Ferrer, y el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, han firmado esta mañana la renovación del convenio que ambas entidades mantienen desde el año 2015. El acuerdo busca reforzar la colaboración habitual y el intercambio de información entre el Ministerio y la FEV ante los numerosos retos que afronta el sector vitivinícola español. Asimismo, se mantiene la colaboración de la FEV en la designación de expertos del ámbito empresarial en la delegación española de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), que encabeza el Ministerio, y su participación en el jurado y difusión de los premios “Alimentos de España” en la categoría de vinos, entre otros aspectos.

Durante la firma, el presidente de la FEV ha querido agradecer al ministro y a todo su equipo “su constante apoyo y compromiso con el sector vitivinícola español”. “Este convenio es una muestra de lo que se puede conseguir a través de una buena colaboración público privada, de un diálogo fluido y honesto entre las partes y de una visión compartida por mejorar y promover la competitividad y la excelencia del vino español en los mercados”, ha destacado Ferrer.

Tras la firma del acuerdo se han incorporado los vicepresidentes primero y segundo de la FEV, Juan Tirado y Emilio Restoy, junto al director general, José Luis Benítez, para mantener un encuentro con el ministro, el secretario general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, Fernando Miranda, y el director general de Alimentación, José Miguel Herrero. Durante el mismo, el presidente de la FEV ha trasladado a los responsables del ministerio algunos asuntos prioritarios para el sector para los que el apoyo del Gobierno va a ser fundamental, entre otros garantizar fondos para la promoción del vino y simplificar su aplicación y justificación o asegurar que el etiquetado digital del vino reconocido en la OCM sea una verdadera solución que evite el uso de traducciones y la ruptura del mercado único.

Igualmente, Ferrer ha pedido al Ministerio su implicación frente a los desafíos que está ocasionando el cambio climático y sus efectos en el sector o ante el aumento de políticas de salud pública desproporcionadas y sin base científica que ponen en cuestión la legitimidad del vino, dos de los desafíos más importantes para los que será necesario el máximo nivel de diálogo y colaboración.

# Nuevo Informe Económico Mercado - Cierre de Campaña 2023/24



La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) pone a disposición de los operadores del sector el boletín mensual de análisis de mercados elaborado en colaboración con el Observatorio Español del Mercado del Vino.

Dicho informe se elabora a partir de los datos que mensualmente declaran todos los operadores al sistema INFOVI y enriquecido con otras fuentes, como los datos de Aduanas para el caso de los datos de comercio exterior.

El informe de cierre de Campaña 2023/24, con datos de julio 2024, muestra una caída de la producción (-20,9%) hasta los 28,4M hl y de las existencias finales de vino y mosto (-17%), hasta los 32M hl.

La estimación de consumo nacional de vino aumenta un 1,3%, situándose en los 9,8M hl. Con datos de la AEAT hasta junio, aumentaron las exportaciones españolas de vino un 0,3% en la primera mitad del año, hasta los 10,2M hl.

## EVOLUCIÓN MENSUAL CAMPAÑA 2023/24

### Producción

Infovi julio 24

**28.447.694**

hl de vino producidos en la campaña 2023/24 (-20,9% o 7,5 millones hl menos).

Se incluye la producción de los productores de menos de 1.000 hl, que fue de 620.033 hl en la campaña.

De esa cantidad, 12,2 millones hl fueron vinos con DOP (43% del total), 7 millones hl, vinos varietales (25% del total), 6,2 millones hl, vinos sin indicación (22% del total) y los 3 millones hl (10% del total producido).

### Existencias

Infovi julio 24

**32.007.615**

hl de vino y mosto a 31 de julio de 2024 (-17% o 6,5M hl menos).

Estos datos incluyen las existencias finales de los productores de menos de 1.000 hl. La comparativa del mismo dato de la campaña anterior, muestra una caída del 17% (-6,5M hl). De esa cantidad, 31M hl corresponden a vino (-15% o 5,5M hl menos) y 972.459 hl (-52% o 1,1M hl menos).

### Importaciones

OeMv junio 24

**414.273**

hl de vino (+52,7%) importados en la primera mitad de 2024, que suponen 142.923 hl más.

Con datos de la AEAT disponibles hasta junio de 2024, España importó, en la primera mitad de 2024, 142.23 hl más (+53%), gastando un 8% menos, al reducirse el precio medio un 40%. Las importaciones se situaron en los 414.273 hl, por valor de 141,6M €, a un precio medio de 342 €/hl. Fueron los graneles quienes lideraron el aumento en volumen, con 127.190 hl más.

### Alcohol / Vinagre

Infovi julio 24

**1.525.546**

hl (-31,1%) se destinaron a destilería y vinagrería en la campaña 2023/24

Cayó el vino destinado a destilería (-35,9%), hasta 1.230.563 hl, que suponen 689.343 hl menos que en la campaña anterior, mientras aumentó un 1,1% el vino destinado a la elaboración de vinagre, hasta situarse en los 273.362 hl (+3.013 hl).

### Mercado interior

Est. Infovi / OeMv julio 24

**9.756.947**

hl, es la estimación de consumo nacional de vino al cierre de la campaña 2023/24 (+1,3%) o 120.504 hl más).

En la campaña 2023/24, se estima que se consumieron 120.504 hl más que en la campaña anterior (+1,3%).

### Exportaciones

OeMv junio 24

**10.216.731**

hl de vino exportados en la primera mitad de 2024 (+0,3% o 34.450 hl menos).

Los datos de la AEAT disponibles hasta junio de 2024, muestran un ligero aumento en el volumen exportado de vino del 0,3%, hasta los 10,2M hl (+34.450 hl). En términos de valor, el crecimiento fue del 1,5%, hasta los 1.475,2 millones €, que suponen 21,8 millones de euros más.





# La Interprofesional del Vino de España (OIVE)

---

Homologados los modelos de contrato para la compraventa de uva para vinificación y de vino.

Los contratos tipo, homologados por el MAPA a propuesta de la Interprofesional del Vino de España, tienen carácter voluntario, y se promueven con el objetivo de mejorar el funcionamiento, la estabilidad y la transparencia de la cadena de valor del vino.

El Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación ha publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) del pasado el 27 de julio las órdenes ministeriales por las que se homologan los contratos-tipo de compraventa de uva con destino a su transformación en vino, y de compraventa de vino, para las campañas 2024/2025, 2025/2026 y 2026/2027.

Los contratos, realizados a propuesta de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), tienen como objetivo mejorar el funcionamiento, la estabilidad y la transparencia de la cadena de valor vitivinícola.

Aunque son de carácter voluntario, desde OIVE recomendamos su utilización a los operadores del sector.

Ambos modelos son adaptables para ser utilizados con todas las tipologías y orígenes (con o sin DOP/IGP) tanto de uva destinada a su transformación en vino, como de vino, y permiten estipular libremente a las partes los criterios de calidad exigidos al producto que conformarán el precio. Además, recogen todos los aspectos exigibles en la legislación vigente en materia de contratación agroalimentaria.

## **El uso de contratos homologados favorece la estabilidad y el mejor funcionamiento del sector**

La Interprofesional del Vino de España lleva desde 2019 promoviendo estos contratos tipo homologados y constituyen una referencia en el sector vitivinícola español, que busca un mejor funcionamiento y la transparencia a lo largo de la cadena de valor. Su posible vigencia por tres campañas vitivinícolas aspira a dotar a los operadores y al sector con una herramienta que favorezca la estabilidad desde todos los puntos de vista, y tanto a nivel individual como agregado del sector.

Además de servir de modelo a los operadores para sus transacciones, si son registrados, ofrecen un mecanismo para la resolución de controversias. El registro se realiza ante un organismo independiente designado (Tragsatec) para asegurar la privacidad de los datos.

Los contratos registrados, en caso de controversia entre las partes, cuentan con una Comisión de Seguimiento de Contratos habilitada en el seno de OIVE, para el control, seguimiento y vigilancia del cumplimiento y propuesta de soluciones de los contratos, si aparecen discrepancias.



Además, el registro permite la obtención de información de gran valor con los datos agregados del conjunto de operaciones, cuyo conocimiento redundará en un beneficio conjunto para todo el sector. Desde agosto de 2019 se han registrado 325 contratos.

## Contratos homologados adaptados a la Ley de la Cadena Alimentaria

Los contratos-tipo de compraventa de uva con destino a su transformación en vino y contrato-tipo de compraventa de vino se homologaron de conformidad con los requisitos previstos en la Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos tipo de productos agroalimentarios, y cumpliendo las características establecidas en el artículo 9 de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

Los modelos de contrato se han promovido por OIVE desde el año 2015, en un principio para la compraventa de uva de vinificación. En 2019 se homologó ante el MAPA el primer contrato tipo para la compraventa de uva con destino a su transformación en vino y en 2020 se homologan además del de compraventa de uva, el de compraventa de vino. En 2021 ambos modelos de contrato se aprobaron con posibilidad de tener carácter plurianual.

Con la campaña a punto de iniciarse oficialmente, desde la Interprofesional del Vino de España se espera que los operadores utilicen dichos contratos que favorecen la transparencia en las operaciones y, por lo tanto, mejoran el funcionamiento y la estabilidad de la cadena de valor vitivinícola.

Los contratos homologados tipo entrarán en vigor el próximo 1 de agosto coincidiendo con el inicio de la campaña vitivinícola, al igual que la nueva extensión de norma de la Interprofesional del Vino de España, que sienta las bases del trabajo de organización para los próximos cinco campañas.



## Otras herramientas a disposición de sector: GESVID

La gestión de costes es una de las grandes problemáticas a las que deben hacer frente los viticultores debido al número y la complejidad de variables que intervienen en sus cultivos a lo que se suma las diferencias entre campañas por las condiciones climatológicas y a la coyuntura actual.

Por ello, OIVE recuerda que el sector cuenta con la aplicación para la gestión de costes de cultivo de viñedo Gesvid. Con esta herramienta, la organización buscará facilitar a los viticultores la aplicación de las nuevas tecnologías a sus necesidades específicas de gestión de la información contable, con acceso gratuito y anónimo.

### DESCARGA MODELOS DE CONTRATOS

<https://interprofesionaldelvino.es/contratos/>

### ENLACES A BOE

BOE Orden APA/786/2024, de 12 de julio, por la que se homologa el contrato-tipo de compraventa de uva con destino a su transformación en vino que regirá durante las campañas 2024/2025, 2025/2026 y 2026/2027.

BOE Orden APA/787/2024, de 12 de julio, por la que se homologa el contrato-tipo de compraventa de vino que regirá durante las campañas 2024/2025, 2025/2026 y 2026/2027





# Declaración Vitævino

---

Defiende la cultura del vino y el disfrute compartido.  
Firma la declaración Vitævino. ¡Cada apoyo cuenta!



## En apoyo de un sector en riesgo

El vino se enfrenta a una importante amenaza que pone en riesgo su futuro debido a un creciente movimiento anti-alcohol que busca demonizar las bebidas alcohólicas y deslegitimar su consumo. El consumo responsable y moderado de vino –que es como lo disfruta la inmensa mayoría– se está viendo estigmatizado por la progresiva eliminación de la distinción entre lo que es el abuso de alcohol y el consumo moderado de vino dentro de un estilo de vida sano y equilibrado.

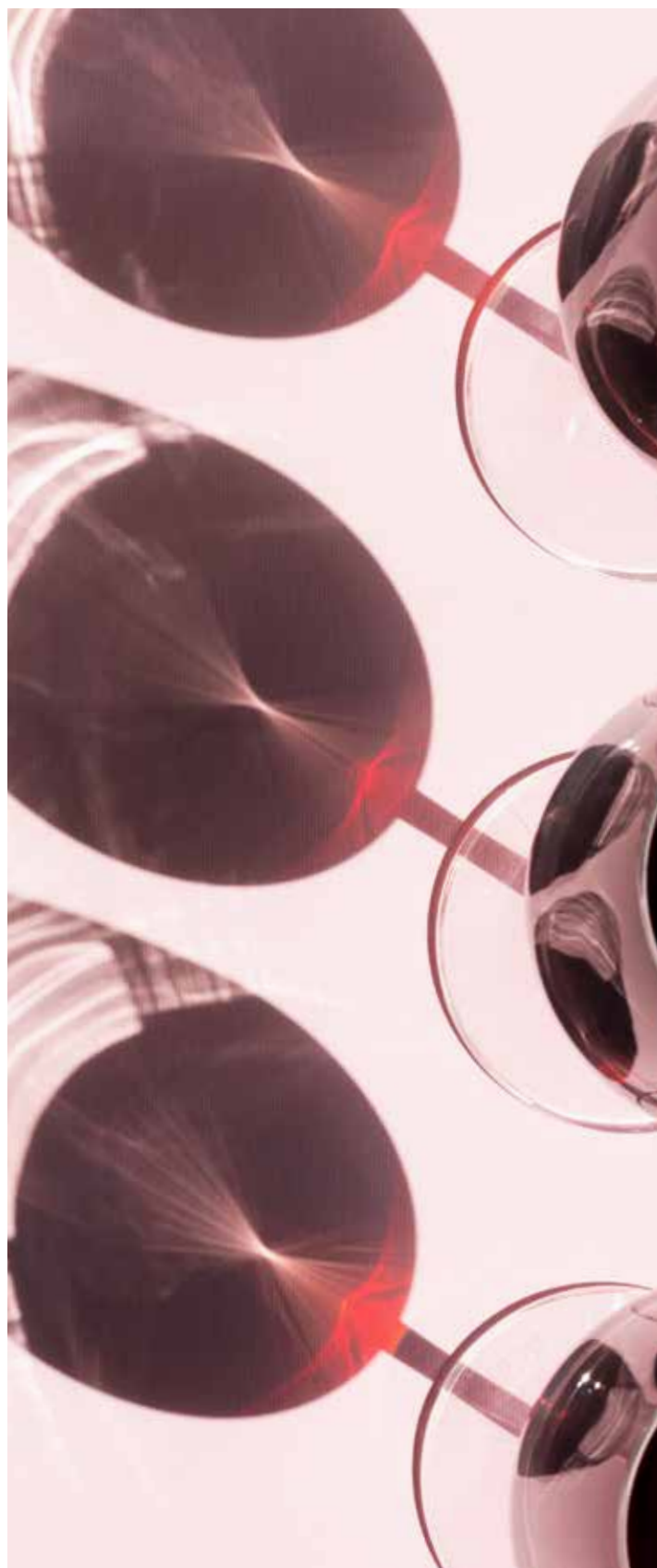
Debido a la difusión de información y datos científicos incompletos o sesgados, esta visión restrictiva está repercutiendo progresivamente en las normativas de todo el mundo y está generando la imposición de un marco jurídico desproporcionado e injusto que comprende medidas como prohibiciones de publicidad, políticas fiscales restrictivas y advertencias sanitarias en el etiquetado, poniendo en riesgo la sostenibilidad a medio y largo plazo del sector vitivinícola y de las comunidades rurales en las que se asienta.

Ante este creciente desafío, se ha lanzado una campaña en apoyo a la cultura y el consumo moderado del vino para dar voz a los ciudadanos, los consumidores y la gran comunidad vitivinícola. El eje de la campaña es esta Declaración, que busca unir a todos los consumidores que disfrutan del vino con moderación en todo el mundo, y a las comunidades vitivinícolas que trabajan con esmero, responsabilidad y pasión para desarrollar y preservar la cultura del vino, permitiéndoles registrar y hacer público su apoyo a estos valores.

**La firma de esta Declaración es un paso importante para defender el lugar legítimo y sostenible del vino en nuestra sociedad, y obtener el reconocimiento del importante papel socioeconómico que el vino desempeña en nuestra economía, entorno rural y en nuestra cultura.**

## Cultura del vino y convivencia

Al firmar la Declaración del Vino, defiendes el vino como símbolo de convivencia y disfrute compartido, su cultura milenaria, su papel en la configuración de nuestra historia, nuestra economía, nuestros territorios y comunidades rurales, y el lugar legítimo del consumo moderado de vino como parte de un estilo de vida saludable y equilibrado.



# ¿Por qué deberías firmar esta Declaración?

## ¡Cada apoyo cuenta!

### 1. Protege el papel del vino en la sociedad y su patrimonio cultural.

El vino está profundamente arraigado en nuestra cultura milenaria y refleja siglos de tradición y comunidad. Tiene un papel antropológico e histórico en la sociedad y forma parte del arte de vivir en muchas culturas.

De hecho, es celebrado por su importancia histórica y su papel en el fomento de los vínculos sociales, y está reconocido por la UNESCO como un elemento incalculable del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, con varios paisajes y regiones vitivinícolas protegidas.

### 2. Valora su impacto socioeconómico.

El vino contribuye de forma sustancial a la economía, desde los territorios rurales y la viticultura hasta las pujantes empresas vinícolas, los productores de vino y los

establecimientos enoturísticos. Sostiene las zonas rurales y ayuda a combatir la despoblación en regiones con importantes desafíos económicos y agrícolas.

El cultivo de la vid, la configuración del territorio, la producción de vino y su comercialización desempeñan un papel fundamental para mantener «vivas» las zonas rurales desde una perspectiva económica, social y medioambiental.

### 3. Dale voz a la Moderación.

Unirse a la Declaración da voz a los amantes del vino que disfrutan de manera responsable en todo el mundo y apoya a la comunidad vitivinícola que trabaja para preservar la cultura y el estilo de vida del vino. Esta cultura se refleja en el disfrute compartido del vino en las comidas con amigos y familia, evitando los excesos, en el contexto de un estilo de vida saludable y equilibrado.

NUESTRA DECLARACIÓN

## NUESTRA DECLARACIÓN

<b>El vino es tradición y cultura</b>	<b>El vino es moderación y convivencia</b>	<b>El vino es comunidad y sostenibilidad</b>
El vino es un pilar cultural que, a lo largo de los siglos, ha pasado de ser un sustento a convertirse en un apreciado ritual social. Los viñedos y las regiones vinícolas simbolizan la rica interacción entre la humanidad y la naturaleza a través de las generaciones. Reconocido por la UNESCO como parte integrante de nuestro patrimonio cultural inmaterial, el vino fomenta la sostenibilidad y la comunidad.	El vino, disfrutado con moderación, complementa un estilo de vida moderno, equilibrado y saludable. El vino encarna la cultura, el placer, el sabor, la comunidad, y fomenta la convivencia, sociabilidad y el disfrute, que están arraigados al acto de compartir. Disfrutar del vino con moderación forma parte del arte de vivir en numerosas culturas.	La importancia socioeconómica de los viñedos y la producción de vino en las zonas rurales es innegable. El sector vitivinícola desempeña un papel decisivo en la conservación de estas zonas, ya que fomenta tanto la gestión y protección ambiental como la participación activa de la comunidad.





# El vino es vino y el caldo...es un caldo

---

Siempre he buscado el porque de las cosas y he hecho de mi trabajo una razón para buscar y conocer la causa y los procesos de muchos aspectos técnicos. Quizás esta sea la razón por la que me dediqué a la tecnología y al conocimiento científico. Siempre he creído que la ciencia es el motor de la humanidad y el conocimiento científico del ser humano, es la herramienta.

Hace unos días en un acto al que asistí en Toledo, volví a escuchar denominar al vino “caldo”. Siempre que escucho esta denominación maldita, me estremezco en la silla escapándome algún comentario por lo bajini. En esta ocasión parece que se había puesto de moda la denominación “caldo” para hacer referencia a nuestros vinos, bueno, no los nuestros, sino todos los vinos.

Esta denominación maldita, parece que les gusta mucho a los periodistas, a nuestros políticos, y a cualquier persona que se pone en un atril para dar un discurso, un agradecimiento, o simplemente referirse al vino. Incluso he oído a algún enólogo denominar “caldo” al vino. ¡Esto ya es la pera! Parece que llamar así al vino da más glamur, o se es más “Chic”. Pero la ¡REPERA! es cuando una buena amiga ante mi queja, por lo bajini, me dice al oído..., - La RAE contempla “caldo” como denominación para el vino -. ¡No lo podía creer!

Nuestra querida y cada vez más extraña Real Academia Española. RAE, contempla en la segunda acepción de Caldo:

**- 2.m. Jugo vegetal, especialmente el vino, extraído de los frutos y destinado a la alimentación**

¡“Tócate las granillas Ruperto” ! Pues sí, La RAE contempla caldo como denominación de vino. Pero no me quedo ahí. Como la primera acepción de Caldo es:

**- 1.m. Líquido que resulta de cocer o aderezar algunos alimentos**

Vamos a buscar “Cocer” y “Aderezar”,

Cocer:

- 1. tr. Hacer comestible un alimento crudo sometiéndolo a ebullición o a la acción del vapor.
- 3. tr. Someter algo a la acción del fuego en un líquido para que comunique a este ciertas cualidades

Aderezar:

- 5. tr. Componer con ciertos ingredientes algunas bebidas, como los vinos y licores, para mejorar su calidad o para que se parezcan a otras.

Ahora si que no entiendo nada. Si la RAE hubiera obviado el “especialmente el vino” pues no habría discrepancia alguna, todo encajaría, pero...



Como decía al principio, la ciencia pone las cosas en su sitio: Si un caldo es un “líquido que resulta de cocer o aderezar algunos alimentos” y cocer es, “hacer comestible un alimento crudo sometiéndolo a ebullición o a la acción del vapor” ¿cómo puede decir la RAE que el vino es un “caldo”? ¡LA OBTENCIÓN DE VINO MEDIANTE LA FERMENTACIÓN NO ESTÁ SOMETIDA A NINGÚN APORTE DE VAPOR, ACCIÓN DEL FUEGO NI ADEREZADO! Esto es una contradicción en sí misma.

La falta de conocimiento científico y del proceso bioquímico de la fermentación por parte de los técnicos de la RAE e incluso de los académicos, lleva a cometer estos errores garrafales.

La fermentación alcohólica del jugo de las uvas exprimidas (mosto) o bien de uvas parcialmente exprimidas, es un proceso bioquímico producido por microorganismos, donde se dan reacciones químicas y enzimáticas de carácter exotérmico y anaerobio. Dando como resultado, el vino - El problema que tenemos los enólogos es precisamente el de controlar y disipar la energía calorífica producida -.

Si en la fermentación alcohólica no hay aportes de energía calorífica (fuego) ni de vapor. **Señores de la RAE, ¿Por qué llaman “caldo” al vino?**

**¡EL VINO ES VINO Y EL CALDO...,  
de pollo o de verduras!**

Alfonso García Cámara  
Enólogo

# El enoturismo en Castilla-La Mancha crece un 79% en el tercer trimestre de 2024, superando en casi un 25% la media española

Artículo de Díaz Kruik Daniel - Cofundador de Enoturismo Spain



El sector del enoturismo en España continúa su expansión con un notable incremento en el tercer trimestre de 2024, periodo en el que las visitas a bodegas aumentaron un 56,1% en comparación con el trimestre anterior. **Castilla-La Mancha ha liderado este crecimiento con una subida del 79%**, superando en casi un 25% la media nacional y consolidándose como una de las regiones con un mayor crecimiento durante los últimos meses.

Estos datos coinciden con un reciente **acuerdo entre Enoturismo Spain y la Ruta del Vino de Manchuela**, mediante el cual las bodegas de esta ruta podrán beneficiarse de descuentos al unirse a la plataforma. Esta colaboración refuerza el compromiso de Enoturismo Spain con la **creación de redes colaborativas** en el sector. Hasta la fecha, tres bodegas de la Ruta del Vino de Manchuela ya se han beneficiado de este acuerdo bilateral.

**Enoturismo Spain agrupa más de 200 bodegas** distribuidas por todo el territorio nacional, con más de 25 ubicadas en Castilla-La Mancha. En poco más de dos años, se ha consolidado como uno de los **buscadores de referencia** en el sector, registrando más de **1.7 millones de visitas anuales** en su sitio web.

Desde la dirección de Enoturismo Spain destacan que el sector está experimentando un crecimiento significativo y cada vez más se posiciona como una alternativa a los modelos turísticos tradicionales, especialmente para el público extranjero que busca experiencias de calidad vinculadas a la cultura, la gastronomía y la tradición.



# OCRATOXINA A: origen, legislación y análisis

La ocratoxina A (OTA) es una micotoxina producida por ciertos hongos, de distintos géneros y especies, presentes en la naturaleza y capaces de desarrollar su actividad en cultivos como los cereales, el café o la viña en condiciones ideales de humedad y temperatura.

En productos elaborados a partir de la uva debemos situar el origen de la OTA en la presencia de hongos, fundamentalmente, del género *Aspergillus* (*A. carbonarius*; *A. niger*) presentes en el viñedo.

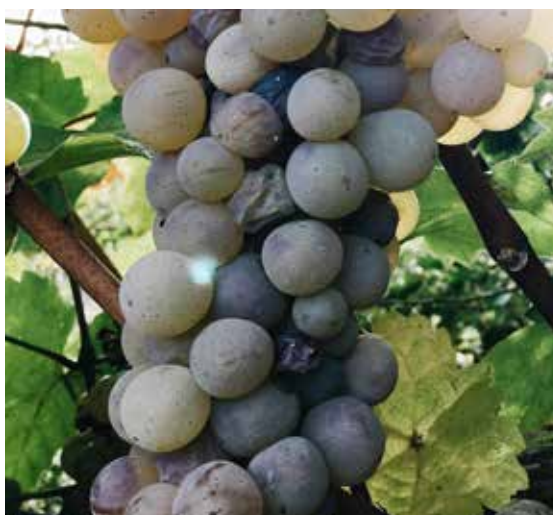
Durante la fase de maduración de la uva, el hongo puede depositarse sobre el hollejo de la baya, encontrando en temperaturas cálidas y en altas condiciones de humedad, el medio perfecto para desarrollarse. Esta sustancia constituye una amenaza para la salud humana, dada su condición de nefrotóxica y hepatocarcinogénica.

La Unión Europea establece los máximos legales permitidos en el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 en 2,0 µg/kg para todos los productos derivados de la uva.

El Compendio de Métodos Internacionales de Análisis de vinos y mostos de la OIV establece el análisis mediante cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) con detector de fluorescencia (FLD) con etapa de preparación previa a través de una columna de inmunofinidad como método adecuado para la cuantificación de la ocratoxina A, comportándose con gran exactitud, sensibilidad, especificidad y selectividad. Sin embargo, requiere de una inversión inicial notable, un fungible costoso y un personal altamente cualificado para su optimización y funcionamiento rutinario.

Frente a ello, existe una alternativa real, mucho más económica y sencilla, basada en la técnica ELISA, cuyos resultados son equiparables en exactitud y precisión, además de proporcionar límites de detección y cuantificación más que suficientes para asegurar el cumplimiento de la legislación.

Los análisis llevados a cabo por ELISA para la cuantificación de OTA son enzimoimmunoensayos competitivos en los que el extracto obtenido tras una etapa previa de preparación de muestra se pone en contacto con OTA marcada con una enzima y, tras diversas interacciones antígeno-anticuerpo, ésta queda inmovilizada en una microplaca.



Posteriormente, la reacción con un sustrato para la enzima nos permitirá medir el cambio de absorbancia en el medio a 450 nm, de manera que la concentración de OTA presente en la muestra será inversamente proporcional a la absorbancia medida.

La inversión en un lector de placas ELISA es muy inferior a la de un instrumento de HPLC, es posible preparar decenas de reacciones de manera simultánea, no es necesario más que seguir escrupulosamente los pasos descritos en la ficha técnica del reactivo y el personal encargado de llevar a cabo el ensayo no necesita una cualificación específica.

El límite de cuantificación (0,25 µg/kg) satisface sobradamente los requisitos establecidos en la legislación europea para considerar el producto como seguro para el consumo humano.

BioSystems lleva más de 40 años desarrollando, fabricando y comercializando herramientas analíticas para garantizar la salud humana, animal y agroalimentaria, y en su portfolio cuenta con un kit ELISA para la cuantificación de OTA en distintas matrices (incluidos los productos derivados de la uva) y un kit Rapid Test de fácil uso para bodegas y laboratorios, lo que nos distingue como proveedor de confianza para el análisis de OTA en el sector enológico, quedando a disposición de los profesionales que así lo estimen oportuno.



# enoturismo

S P A I N

## ¡AUMENTA LAS VENTAS Y VISITAS A TU BODEGA SIN PAGAR UN SOLO EURO EN COMISIONES!

¿Como lanzará EnoturismoSpain tus ventas a otro nivel?

- Redirección del tráfico a la página web de su bodega
- Presencia en el mercado internacional, posicionamiento en los primeros puestos de Google en mercados emisores de turistas
- Web traducida en 5 idiomas
- Mayor visibilidad, publicaciones exclusivas de su bodega en nuestras RRSS

Para más información contacta con nosotros

☎ 671 318 367 / 608 821 042

✉ [info@enoturismospain.com](mailto:info@enoturismospain.com)

MAS DE 200  
BODEGAS REGISTRADAS  
EN ENOTURISMO SPAIN



Suscripción única  
Anual desde 150€



[www.enoturismospain.com](http://www.enoturismospain.com)

# Descubre la nueva bomba JOY: potencia y precisión para cada necesidad

Desde Francesca Pompe Enologiche estamos entusiasmados de presentar la Bomba JOY, fruto de más de 30 años de experiencia en el sector enológico.

Creada para satisfacer las necesidades de las grandes bodegas y cooperativas, esta bomba ha sido diseñada para afrontar los desafíos más exigentes, permitiendo trasvasar grandes cantidades de vino día tras día, durante todo el año.

La **Bomba JOY** combina potencia con la delicadeza necesaria para preservar la calidad del producto. Gracias a la tecnología de bombeo de lóbulos, garantiza un flujo continuo, minimizando las perturbaciones durante la transferencia del vino. Sin embargo, la verdadera innovación reside en nuestro **lóbulo trapezoidal**, desarrollado específicamente para resolver un problema común en las bombas de lóbulos tradicionales: la capacidad de cebado y el sellado bajo tanque.

## Innovación con un toque de maestría

Para satisfacer las necesidades de las bodegas que trabajan con depósitos subterráneos y enfrentan frecuentes interrupciones del flujo, hemos diseñado un nuevo lóbulo autocebante que, incluso a velocidades muy bajas, mantiene un alto rendimiento sin comprometer la calidad del producto. ¿El resultado? Una bomba que no solo maneja fácilmente vino y mostos, sino que también demuestra ser extraordinaria con despalillado y lías.

Después de 3 años de investigación, la Bomba JOY ha demostrado ser una verdadera “alegría” para quienes la han probado. Aquí algunos de sus impresionantes rendimientos:

- **Trasvase a largas distancias:** hasta 600 metros de tubería.
- **Potente succión:** desde depósitos subterráneos a 7 metros de profundidad.
- **Llenado y vaciado de camiones:** durante toda la temporada de vendimia con uva despalillada.
- **Versatilidad:** trasvases isobáricos de Prosecco a 6 bar y llenado de barricas con contador integrado.

## Probada y comprobada en diversos mercados

Durante casi dos años, la Bomba JOY ha sido probada en Italia, Francia y España, demostrando un rendimiento excelente en todas las condiciones. Tras su éxito en la feria Sitevi de Montpellier, acabamos de presentarla oficialmente en **Simei 2024** y en **Vinitech Sifel** en Burdeos, donde hemos tenido el honor de realizar una demostración en vivo.

¡No pierdas la oportunidad de venir a conocerla también en **Enomaq!** estaremos en el stand de nuestro distribuidor Ekinsa.





# Vidrala completa la venta del negocio en Italia

De conformidad con lo establecido en el artículo 17 del Reglamento (UE) nº 596/2014 sobre Abuso de Mercado, el artículo 228 de la Ley 6/2023 de 17 de marzo, de los Mercados de Valores y Servicios de Inversión y demás normativa aplicable, Vidrala, S.A. (“Vidrala” o la “Sociedad”), comunica que, una vez cumplidas las condiciones suspensivas de aplicación a la transacción, ha formalizado en el día de hoy, 4 de julio de 2024, la venta al grupo Verallia de su filial italiana Vidrala Italia S.r.l. por un importe de 230 millones de euros. Tras los análisis contables realizados, la plusvalía contable antes de impuestos atribuible a esta operación ascenderá a aproximadamente 50 millones de euros.

### Sentido estratégico de la desinversión

La desinversión se produce tras una profunda reflexión estratégica. Permitirá al grupo Vidrala reenfocarse en regiones estratégicas y capturar la oportunidad de materializar el valor creado en Italia. Por su parte, Verallia tiene una histórica presencia en el mercado italiano y la adquisición de nuestra actividad les permitirá ampliar la oferta de productos en beneficio de los clientes.

### Dividendo extraordinario

Tras confirmarse el cierre de la operación de venta de Vidrala Italia, y conforme al acuerdo adoptado por la Junta General de Accionistas celebrada el día 30 de abril de 2024, el Consejo de Administración ha acordado

la distribución de un dividendo extraordinario por importe de 4,00 euros brutos por acción, que será satisfecho el próximo 12 de julio de 2024.

### Fortalecimiento de la posición financiera

El cierre de esta transacción refuerza aún más la posición financiera del grupo Vidrala. Se estima que la deuda, tras el cobro por la venta del negocio de Italia y los desembolsos del dividendo extraordinario indicado y del dividendo ordinario de julio, se habrá reducido hasta 325 millones de euros, que sería aproximadamente equivalente a 0,7 veces el EBITDA proforma del nuevo perímetro.

Llodio, 4 de julio de 2024, José Ramón Berecibar Mutiozábal, Secretario del Consejo de Administración





# Determinación del alcohol en vino y otras bebidas alcohólicas derivadas

Dr. Ing. Mario Ignacio Weibel  
Responsable I+D+i Tecnología Difusión Ibérica S.L.  
C/Progrés, 46-48 - 08850 Gavà (España)

## INTRODUCCIÓN

El alcohol etílico, también denominado etanol, es uno de los componentes principales del vino. Se origina a partir de la fermentación de los azúcares contenidos en las uvas, mediada a través de la presencia de las levaduras. Su función en el vino es sumamente importante ya que impacta en el aroma y el sabor del mismo, afecta a su capacidad de envejecimiento y a su estabilidad. Pero no sólo es un índice de calidad, sino que también repercute a nivel impositivo: varios países del mundo gravan las bebidas alcohólicas de acuerdo a su contenido porcentual en etanol.

Por estas razones, es el parámetro físico-químico más comúnmente analizado y más fuertemente regulado de todos aquellos existentes en el vino.

Usualmente, el contenido alcohólico se expresa en Grado Alcohólico Volumétrico (GAV, en % vol.) que se podría definir como el número de litros de etanol puro contenidos en 100 litros de vino, siendo ambos volúmenes medidos a una temperatura de 20 °C.

En 1824, Gay Lussac publicó una monografía sobre el alcoholímetro centesimal, sentando así las bases de la determinación del grado alcohólico por medición de la densidad.

El alcoholímetro desarrollado por Gay Lussac y fabricado por Collardeau-Duheaume era un areómetro: un instrumento que constaba de un cilindro hueco con un bulbo pesado en uno de sus extremos y que podía hundirse en mayor o menor medida en el líquido de medición, permitiendo obtener la densidad del líquido a través del Principio de Arquímedes.

Este instrumental tan sencillo poseía una escala de lectura graduada en centésimas de grado alcohólico.

Luis XVIII, rey de Francia, firmó ese mismo año la reglamentación que obligaba al pago de impuestos en base al grado alcohólico obtenido por este método.

A Gay Lussac le costó 6 meses, con la ayuda de un alumno, poder determinar la relación existente entre la densidad, la temperatura y la composición de las mezclas etanol-agua. De aquí surge la primera limitación del método, sólo servía para mezclas etanol-agua, por lo cual era necesario un paso previo a la determinación propia del grado alcohólico: la destilación de la muestra.

Durante las décadas siguientes y hasta la actualidad se han seguido realizando trabajos para mejorar y simplificar la determinación del grado alcohólico en el vino y en otras bebidas.

Todos estos trabajos dieron lugar a un elevado número de técnicas y procedimientos, que podríamos dividir sencillamente en dos grandes grupos: aquellos que requieren un paso de destilación previa y los que no.

A continuación, se describen los principales métodos aplicados hoy en día en laboratorios y bodegas.

## Métodos de determinación del grado alcohólico que requieren destilación previa

Este tipo de métodos se encuentran oficializados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) en su Compendio Internacional de Métodos de Análisis (OIV-MA-AS312-01).

El primer paso de la determinación consiste en la obtención de un destilado a partir del vino o bebida a analizar. Para llevar a cabo la misma, lo más usual es utilizar un equipo de destilación por arrastre de vapor,

para evitar el calentamiento directo que podría dejar residuos dentro del balón de vidrio. Sin embargo, el destilador usado debe estar compuesto de un generador de vapor, un balón de vidrio, una columna de rectificación y un condensador tales que cumplan con un requisito que exige la normativa OIV: después de 5 destilaciones sucesivas de una solución hidroalcohólica al 10% vol. no se puede encontrar un resultado menor a 9,9% vol. Expresado de otra manera, las pérdidas de alcohol durante cada destilación no pueden ser mayores a 0,02% vol.

Cualquier destilador (por arrastre de vapor o por calor directo) que cumpla este requisito puede ser utilizado para la destilación. TDI comercializa con mucho éxito desde hace ya varios años el **DE-2000**, un destilador por arrastre de vapor conforme a normas europeas y OIV, no sólo para la determinación del grado alcohólico, sino también aplicable a la determinación de la acidez volátil y del ácido sórbico de acuerdo a sus respectivas normativas OIV. El DE-2000 posee un generador de vapor de aluminio con calefacción eléctrica; inyección por bomba dosificadora del agua necesaria al evaporador; precalentamiento automático del generador, y barboteador en acero inoxidable, con resistencia complementaria, que permite la destilación de la muestra sin aumento del volumen inicial de la misma. Es el equipo ideal para laboratorios oficiales y bodegas que busquen la máxima precisión y ajuste a las normativas oficiales. En condiciones normales, el DE-2000 permite obtener el destilado de la muestra en aproximadamente 5 minutos, dotando así al laboratorio de rapidez a la hora de determinar el grado alcohólico de una muestra.

La muestra normalmente no necesita ningún tratamiento previo, excepto la eliminación del dióxido de carbono que pudiera estar presente. El procedimiento es sencillo: en un matraz aforado de 200 mL se mide la muestra a analizar (en lo posible que esté atemperada a la temperatura del aforo, usualmente 20 °C) y se coloca en el balón de destilación, arrastrando la muestra que podría haber quedado en el matraz con pequeñas cantidades de agua destilada. Posteriormente, se agregan 10 mL de lechada de cal y, opcionalmente, material poroso y/o líquido antiespumante para mejorar la destilación. En otro matraz aforado se recogen 198-199 mL de destilado y se enrasa a 200 mL con agua destilada asegurando que la temperatura de la muestra esté a 20 °C.

Obtenido el destilado de la muestra en análisis, la normativa OIV permite realizar la determinación de la densidad de esta mezcla hidroalcohólica para el posterior cálculo del grado alcohólico a través de 4 métodos que han avanzado bastante en relación al antiguo alcoholímetro de Gay-Lussac.

Los primeros tres métodos son de tipo I, es decir, son el método de referencia para la OIV, mientras que el cuarto es un método común que puede utilizarse como rutina.

- **Picnometría:** requiere de la utilización de un picnómetro de vidrio pyrex, una balanza con cuatro decimales de precisión y la utilización de sustancias de calibración. Comparando los pesos del destilado a analizar con el peso de las sustancias de calibración, se pueden obtener el volumen del picnómetro y la densidad del destilado. Finalmente, a partir de las tablas publicadas en la normativa OIV, se puede realizar el cálculo final del grado alcohólico en función de la densidad determinada.

- **Densimetría electrónica:** este tipo de equipos se basa en la determinación de la densidad por el uso de un oscilador de frecuencia. Un tubo capilar en forma de U conteniendo la muestra a analizar se coloca bajo una estimulación electromagnética y comienza a oscilar con un período cuyo valor al cuadrado es directamente proporcional a la densidad de la muestra. Usualmente, se necesita una calibración a dos puntos con fluidos de densidad conocida (aire y agua, por ejemplo). La temperatura del capilar a la que se realizan las mediciones debe ser constante e igual a 20 °C. Un equipo bien diseñado que cumpla todas estas condiciones puede dar rápidamente el valor de densidad y grado alcohólico de la mezcla hidroalcohólica obtenida después de la destilación y, por consiguiente, de la muestra analizada. Este tipo de equipos, particularmente los que entregan resultados de densidad con cinco decimales, son los más precisos del mercado y permiten obtener resultados de grado alcohólico con dos decimales de forma muy rápida. EL **ALM-155**, concebido y fabricado con tecnología japonesa, y comercializado en forma exclusiva por TDI, es posiblemente el densímetro de mejor relación calidad-precio del mercado. Su software, exclusivo para enología, permite leer los resultados directamente en grado alcohólico, sin necesidad de recurrir a tablas de conversión.

- **Balanza Hidrostática:** basa su funcionamiento en el Principio de Arquímedes “un cuerpo sólido que se sumerge en un líquido recibe un empuje igual al del peso del fluido desplazado”. Consiste, como su nombre indica, en una balanza que funciona con un sistema similar a la palanca para determinar la fuerza de empuje sobre un flotador de volumen conocido. Este flotador se sumerge completamente dentro de un cilindro lleno del destilado a analizar y, después de unos segundos de estabilidad, se lee directamente la densidad del líquido o su grado alcohólico si el equipo lo permite. Si bien es un equipamiento muy sencillo, para obtener un nivel de precisión adecuado se requiere una balanza con 3-4 decimales y seguir unos procedimientos de limpieza estrictos entre muestra y muestra, tanto del cilindro como del flotador.

- **Hidrometría y Refractometría:** comprende la utilización de un alcoholímetro centesimal que cumpla los requisitos de la clase I o II definidos por la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML) o de un refractómetro con capacidad para medir índices de refracción entre 1,330 y 1,346. En ambos casos, será necesario





**Figura 1**  
Destilador DE-2000 para determinaciones oficiales de grado alcohólico y acidez volátil.



**Figura 2**  
Densímetro ALM-155, el densímetro de mejor relación calidad-precio del mercado.



**Figura 3**  
Ebullómetro automático, la opción más rápida y económica para la determinación del grado alcohólico.

medir también la temperatura del destilado a analizar para poder hacer las correcciones pertinentes. El termómetro debe tener una escala de al menos 0,05 °C. Es un método menos preciso, pero que puede utilizarse como de rutina al faltar algunos de los otros equipamientos antes nombrados.

## Métodos de determinación del grado alcohólico que no requieren destilación previa

El avance de la tecnología desde la invención de Gay Lussac trajo un sinnúmero de métodos que pueden aplicarse a la determinación del grado alcohólico en vino y otras bebidas, y no requieren del paso previo de destilación de la muestra. Entre estas técnicas podríamos mencionar: ebulloimetría, oxidación química, métodos enzimáticos, biosensores, potenciometría, electroforesis capilar, cromatografía gaseosa, cromatografía líquida, espectroscopía infrarroja, etc. Por diversos motivos que incluyen coste del equipamiento, volumen de muestra necesario, toxicidad de los reactivos empleados, baja repetitividad y precisión; muy pocos de estos métodos se utilizan a diario en bodegas y laboratorios oficiales. Las tres herramientas más importantes que se utilizan en rutina para determinar el grado alcohólico de vinos y otras bebidas son: la ebulloimetría, la espectroscopía de IR cercano (NIR) y la espectroscopía de infrarrojo por transformada de Fourier (FTIR). A continuación, se describen cada uno de estos métodos.

### Ebulloimetría

Es una técnica basada en la medición precisa del punto de ebullición de una muestra líquida a una presión determinada. En mezclas puras de alcohol y agua, el descenso de la temperatura de ebullición respecto a la del agua pura está relacionado con la cantidad de alcohol en la muestra. Existen tablas que permiten predecir con exactitud la composición de una mezcla etanol-agua a partir de su temperatura de equilibrio líquido-vapor para una cierta presión atmosférica. En el vino, la presencia de otras sustancias distintas al etanol (azúcares, ácidos, polifenoles) afecta a esta predicción porque cada

una de ellas puede generar un ascenso o descenso del punto de ebullición diferente al que genera el etanol en el agua. Sin embargo, para vinos secos muchas de estas sustancias, en concentraciones normales, compensan las subidas con las bajadas, resultando así que la ebulloimetría puede aplicarse perfectamente en estas bebidas con una exactitud de  $\pm 0,1\%$  vol. Para vinos semi-dulces y dulces, es necesario realizar correcciones de acuerdo al contenido de sustancias disueltas de cada muestra.

El equipamiento es muy sencillo. Consiste en un recipiente donde se encuentra la muestra de vino y un termómetro de precisión para determinar el punto de ebullición exacto, además de un medidor de la presión atmosférica para realizar las correcciones pertinentes. Un punto crítico de la técnica es que es necesario que en todo momento la ebullición se haga bajo reflujo total. De esta manera se evitan las pérdidas de vapor de etanol y la pérdida consiguiente de precisión en la determinación. Para obtener el reflujo total, es necesario un condensador por el cual circule un refrigerante (agua fría, por ejemplo) que mantenga en todo momento la temperatura lo suficientemente baja para condensar todo el vapor.

A pesar de las limitaciones expuestas, la ebulloimetría es un método clásico, rápido, económico y sencillo para determinar el grado alcohólico de la mayoría de los vinos en bodega. El **Ebullómetro** automatizado comercializado por TDI es el más avanzado tecnológicamente hablando a día de hoy. La pantalla táctil, el control automático de la potencia de calefacción, la medición precisa de la temperatura gracias a su sonda calibrable y la determinación automática de la presión atmosférica (evitando el engorroso uso de discos y tablas de corrección) hacen que en sólo dos pasos y en menos de 5 minutos, cualquier usuario pueda determinar el grado alcohólico de su vino o bebida.

### Espectroscopía NIR y FTIR

Los métodos que utilizan técnicas espectroscópicas vibracionales, como NIR o FTIR, se caracterizan por ser rápidos, directos, simples y sin necesidad de utilizar reactivos químicos para la determinación del grado alcohólico.



**Figura 4.**  
Alcoquick 4000, el analizador NIR ideal para la determinación rápida y precisa del grado alcohólico.

Eliminan no sólo la necesidad de la destilación previa de la muestra, sino que también todas las manipulaciones que son necesarias realizar durante las determinaciones con otras técnicas, reduciendo por tanto el margen de error y aumentando la repetitividad. Usualmente, los equipos NIR suelen ser más pequeños, portables y económicos que los FTIR. El campo de longitudes de onda de trabajo en los analizadores NIR va de 750 a 2500 nm. Esta zona del espectro se relaciona con sobretonos y vibraciones de combinación de moléculas con enlaces C-H, N-H y O-H. Ciertas zonas del espectro pueden ser utilizadas para la determinación específica del contenido en alcohol. Por ejemplo, el analizador NIR **Alcoquick 4000** comercializado por TDI utiliza una serie de longitudes de onda escogidas especialmente en el espectro NIR de la muestra que permiten la determinación directa del grado alcohólico en menos de un minuto, siendo necesario sólo unos 4,0 mL de vino. Este sistema, desarrollado y patentado en Alemania, permite una medición exacta ( $\pm 0,1\%$  vol.) y muy repetitiva ( $\pm 0,05\%$  vol.). Opcionalmente, el **Alcoquick 4000** puede venir complementado con un tubo en U oscilante que permite la medición simultánea de la densidad y el cálculo del extracto seco a partir de los datos obtenidos. Por otra parte, los equipos FTIR son más avanzados en cuanto a calidad y capacidad analítica respecto a los NIR, lo que también hace que sean de mayor precio. En la espectroscopia FTIR se aplica el espectro completo del infrarrojo (entre 7800-350  $\text{cm}^{-1}$ ) mejorando la velocidad del análisis y los límites de detección.

Con la información obtenida de todo el espectro y, combinando herramientas de análisis de regresión multicomponente y quimiometría, se consiguen obtener calibraciones para determinar un gran número de parámetros. Por ejemplo, el analizador **Bacchus 3**, comercializado por TDI, permite obtener toda la información necesaria de una muestra en medio minuto, determinando los siguientes parámetros de importancia en enología como: ácido málico, ácido láctico, glucosa + fructosa, acidez volátil, pH, acidez total, densidad y, por supuesto, el grado alcohólico del vino. De esta manera, el mayor coste se explica por la amplia cantidad de parámetros que pueden obtenerse de manera simultánea a partir de una misma muestra.



**Figura 5.**  
Bacchus 3, el analizador multiparamétrico FTIR comercializado por TDI, permite obtener los parámetros enológicos más importantes sin consumo de reactivos químicos.

## Conclusión

La determinación fiable y precisa del grado alcohólico es hoy una realidad al alcance de todo tipo de laboratorios. Un asesoramiento legítimo y capaz como el que ofrece TDI le permite al cliente conocer todas las opciones disponibles y elegir aquella que mejor se ajuste a sus necesidades y presupuesto. Los métodos oficiales con destilación y determinación de la densidad del destilado (preferiblemente, a través de densitometría electrónica) serán la opción preferente para laboratorios que deben dar resultados oficiales y acreditables. En este caso, la combinación del destilado DE-2000 con el densímetro ALM-155, permitirá tener rapidez, precisión, exactitud y confiabilidad tanto al operador del equipo, como al proveedor de resultados y al usuario. Por otra parte, las bodegas podrían beneficiarse de la utilización de un equipo NIR para la medida del alcohol. El Alcoquick 4000 es la mejor solución si se busca rapidez, economía y sencillez. Si la determinación del grado alcohólico es sólo una más de varios parámetros, la opción de un analizador FTIR como el Bacchus 3 comienza a entrar en juego para las bodegas para tener una solución multiparamétrica a sus necesidades analíticas. Finalmente, la opción más económica pero con un alto grado de automatización, para bodegas pequeñas y medianas, es el Ebulómetro, una técnica muy sencilla, rápida y con el suficiente grado de exactitud para los ensayos de rutina. Como desde el inicio de su andadura, TDI, apuesta siempre por la simplificación del trabajo y la facilidad en el uso de las técnicas analíticas más modernas, permitiendo liberar el tiempo del operador para otras tareas, evitando la complejidad del manejo de sustancias tóxicas y/o peligrosas y contribuyendo a facilitar la tarea diaria del enólogo, que sólo debe responsabilizarse de tomar las decisiones adecuadas para obtener el mejor de los vinos.

Si posee una necesidad analítica y desea saber cómo resolverla, no dude en comunicarse con nosotros vía mail ([info@t-d-i.es](mailto:info@t-d-i.es)), a través de la web [www.tdianalizadores.com](http://www.tdianalizadores.com) o de nuestras redes sociales, y juntos podremos encontrar la mejor solución.

**Más de 35 años de experiencia enológica nos avalan, no lo dude y júntese a la enolución!**

# Vinventions presenta su Informe de RSC 2023: la innovación sostenible en el centro de la industria vitivinícola

Bélgica – Octubre 2024 – Vinventions, líder global en soluciones de cierre para vinos y destilados, ha publicado su Informe de Sostenibilidad Corporativa (RSC) 2023. Este documento destaca un año en innovación sostenible y logros significativos en la reducción del impacto ambiental dentro de la industria vitivinícola.



El informe detalla cómo Vinventions está transformando el futuro del sector mediante iniciativas pioneras que responden a las crecientes demandas de sostenibilidad por parte de los consumidores. Con productos como **NOMACORC Ocean**, fabricado a partir de plásticos en riesgo de llegar a los océanos, y **NOMACORC Pops**, el primer tapón con huella de carbono neutra para vinos espumosos, Vinventions demuestra que el alto rendimiento y la responsabilidad ambiental pueden ir de la mano.

Entre los principales logros del Informe de RSC 2023 se incluyen:

- **El 73% de los tapones fabricados con materiales reciclados o renovables.**
- **El 78% de la energía utilizada en nuestras plantas proviene de fuentes sostenibles.**
- **El 96% de los residuos de producción son reciclados.**
- **Una reducción del 36% en accidentes laborales con baja.**

Romain Thomas, Jefe de Gestión de Producto y Sostenibilidad de Vinventions, declaró: «Nos enorgullece ofrecer a nuestros clientes soluciones innovadoras que respetan el medio ambiente sin comprometer el rendimiento.»

En cada línea de producto y en cada una de nuestras plantas, buscamos mejorar año tras año.

Este informe refleja el compromiso colectivo de nuestro equipo para cumplir con estos ambiciosos objetivos.»

Descubre cómo Vinventions está redefiniendo los estándares de sostenibilidad en el mundo del vino y los destilados.

Descarga el informe completo y sumérgete en los datos y las iniciativas que están cambiando el sector:

<https://eu.vinventions.com/es/articulos/noticias/vinventions-presenta-su-informe-de-rse-2023-la-innovacion-sostenible-en-el-centro-de-la-industria-vitivinicola/>



# Vinventions da la bienvenida a Axel Vuylsteke como nuevo CEO

El 1 de septiembre de 2024, Axel Vuylsteke fue nombrado nuevo Chief Executive Officer de Vinventions, sucediendo a Denis Van Roey, quien dirigió la empresa con dedicación y visión de futuro, sentando unas sólidas bases para el crecimiento de Vinventions.

Este cambio en la dirección marca el inicio de un nuevo capítulo para Vinventions, que seguirá impulsando la innovación y la sostenibilidad en el sector de cierres para vinos, destilados y aceites.



Con más de veinte años de experiencia en la industria de bebidas y un historial exitoso en mercados internacionales, Axel Vuylsteke aporta a Vinventions una visión centrada en el crecimiento. Su nombramiento refleja el compromiso de Vinventions con el mantenimiento de su posición de liderazgo a través de la innovación, la excelencia operativa y la sostenibilidad.

## Transformar los retos en oportunidades

Vinventions, reconocida por su enfoque pionero en el sector de soluciones de cierres, se adentra en un periodo de adaptación estratégica para responder a los retos de la industria. Axel Vuylsteke está comprometido a liderar la empresa en este complejo escenario empresarial, transformando los desafíos en oportunidades de crecimiento compartido junto a sus clientes. Con un estilo de liderazgo directo y orientado a los resultados, Vuylsteke pretende crear equipos de alto rendimiento, asegurando que la empresa mantenga su enfoque en la sostenibilidad, la innovación y la centralidad del cliente, valores que han definido la posición de Vinventions en el mercado.

## Enfoque en sostenibilidad e innovación

Bajo la dirección de Axel Vuylsteke, Vinventions seguirá priorizando la sostenibilidad en sus operaciones y productos. Axel Vuylsteke destaca la importancia de alinearse con las demandas del mercado, afirmando: “Me atrae especialmente Vinventions por su compromiso con la creación de soluciones sostenibles que respondan a las expectativas cambiantes de nuestros clientes y consumidores.”

## Un estilo de liderazgo abierto y colaborativo

En sus primeras semanas como CEO, Axel Vuylsteke planea centrarse en comprender el negocio desde dentro, escuchando activamente a empleados, socios y partes interesadas. “*Mi prioridad inmediata es conectar con todo el equipo de Vinventions, así como con nuestros clientes en diferentes países, para abordar colectivamente la situación actual del mercado y cumplir nuestros objetivos a corto plazo*”, comentó. La visión de liderazgo de Axel Vuylsteke se basa en la transparencia, la colaboración y el empoderamiento, fomentando un entorno en el que la innovación y el rendimiento puedan prosperar.

Pese a los desafíos, Vuylsteke confía en que Vinventions continuará ofreciendo soluciones excepcionales y respondiendo a las necesidades cambiantes de sus clientes a nivel mundial.

## Acerca de Vinventions

Vinventions es el proveedor más completo del mundo de soluciones de cierres para vinos, licores, aceite de oliva y vinagre. Vinventions suministra soluciones de cierres que maximizan el rendimiento, el diseño y la sostenibilidad. Su cartera incluye Nomacorc Green Line y Blue Line, SÜBR (tapones micro-naturales), Vintop (cierres de rosca) y Wine Quality Solutions, que incluye dispositivos enológicos, equipos y servicios que mejoran la calidad y consistencia del vino a través del control de calidad en tiempo real. Vinventions emplea a más de 650 colaboradores en todo el mundo y opera en plantas de fabricación de Bélgica, México, Francia, Italia, Argentina, Sudáfrica y China. Los valores de liderazgo de Vinventions son la proximidad al cliente, la innovación, el empoderamiento, el trabajo en equipo abierto, la sostenibilidad y la responsabilidad a largo plazo.

[www.vinventions.com](http://www.vinventions.com)



¡ LA ASOCIACIÓN DE ENOLOGÍA QUIERE CRECER!

# ¡¡¡ASÓCIATE!!!

Si eres un técnico del sector vitivinícola, tienes la oportunidad de participar en:



ASOCIACIÓN DE ENOLOGÍA DE CASTILLA LA MANCHA

**Cuantos más seamos, mayor representación tendremos ante las organizaciones Vitivinícolas de Castilla La Mancha**



Entra en nuestra página web, [www.enologosclm.com](http://www.enologosclm.com) sigue el proceso de “asóciate” y rellena el formulario. Si tienes dudas llámanos al telf. 967 520 962, o contacta con algún miembro de la Junta Directiva.

Para consultar estatutos, [www.enologosclm.com](http://www.enologosclm.com)

# Sistema de elección del tipo de roble francés en la crianza del vino de la D.O. Ribera del Duero

Javier Aguado Miravalles\*, Julio César Reyes\*\*, Idoia Gil López\*\*, José Hidalgo Togores\*\*\* y Antonio Tomás Palacios García\*\*\*\*: \*Universidad de la Rioja, \*\*Bodega Pago de Capellanes; \*\*\*Ampeloenos y \*\*\*\*Laboratorios Excell Ibérica S.L.; C/ Planillo Nº12, 26006 Logroño, La Rioja, España. [www.excelliberica.com](http://www.excelliberica.com); Tel 941 445106

## RESUMEN:

El presente trabajo se centra en investigar el efecto del tipo de roble en la crianza del vino en la D.O. Ribera del Duero y definir criterios de selección del tipo de bodega según el vino a elaborar dentro de las múltiples opciones que tiene el elaborador y criador de vino, ya que la crianza es un proceso crucial en el vino que influye significativamente en su calidad global, sabor y aroma. En primer lugar, se exploran tres tipos de roble a nivel de composición química, destacando los compuestos fenólicos y aromáticos. Además, se debe tener en cuenta el grado de tostado de las barricas y su impacto en el perfil organoléptico final, examinando el efecto del tipo de roble en la evolución del color, aroma y sabor, así como su estructura y capacidad de envejecimiento. Otra finalidad añadida es ver el potencial de las mezclas de vinos criados en distintos tipos de madera, donde el elaborador debe saber que puede aportar cada una de ellas al vino. En este trabajo nos proponemos investigar y comprender el efecto de la crianza en barricas de tres tonelerías francesas sobre un vino de la D.O. Ribera del Duero, concretamente de la Bodega Pago de Capellanes, a través de un enfoque multidisciplinario que combina análisis químicos y sensoriales, buscando descubrir cómo la elección de la tonelería específica puede influir en las características organolépticas del vino objeto de la crianza y que es además de conocido prestigio y alta calidad.

## INTRODUCCION:

El vino ha sido apreciado y disfrutado durante siglos por su complejidad y variedad de matices y sensaciones, cautivando a bodegueros, distribuidores, sumilleros, periodistas, amantes del vino y consumidores por igual. Entre los factores que influyen en

las características y calidad del vino, el proceso de crianza en barricas de roble desempeña un papel fundamental. En particular, la elección de la tonelería y el origen del roble pueden tener un impacto significativo en el perfil organoléptico y en el desarrollo aromático del vino durante su tiempo de contacto con la madera.

A lo largo de la historia vitivinícola, las barricas francesas han sido testigos cualitativos de una evolución significativa en su papel y percepción en la vinificación. En sus orígenes, eran simplemente recipientes de almacenamiento y transporte, pero con el tiempo, fueron reconocidas como agentes activos mejorantes del vino. En el pasado, su uso estaba más vinculado a la necesidad práctica como envase manejable que como herramienta en la búsqueda de características específicas enológicas. Hoy en día se consideran medios clave para influir en la complejidad aromática y estructural del vino. Las tonelerías francesas han desempeñado un papel crucial al perfeccionar técnicas de tostado y selección de la madera, marcando así una transición hacia la personalización y optimización del proceso de la crianza en barrica y con la innovación alcanzada, permitir crear experiencias sensoriales inigualables en el momento del disfrute del vino.

En el contexto de la Denominación de Origen Ribera del Duero, una de las zonas vinícolas más prestigiosas de España, la crianza en barrica de roble ha sido una práctica tradicional llevada a cabo durante décadas. La región es conocida por sus vinos tintos excepcionales, elaborados principalmente a partir de la variedad de uva Tempranillo, conocida localmente como Tinta del País. Estos vinos exhiben una estructura tánica elegante y una intensidad aromática y



capacidad de envejecimiento sobresalientes, lo que los convierte en verdaderas joyas enológicas. Sin embargo, a medida que el mercado del vino se expande y la demanda de calidad y diversidad crece, surge la necesidad de explorar las sutilezas que diferentes tonelerías de roble francés pueden aportar al vino de la Denominación de Origen. Las barricas de roble procedentes de bosques como Allier, Nevers, Tronçais y Limousin, son ya reconocidas por su grano fino y características únicas, pudiendo conferir al vino matices aromáticos muy interesantes, mayor elegancia y una estructura tánica más pulida en boca.

El roble francés tiene una densidad de poro menor que el americano, esto se traduce en una mayor porosidad, lo que aporta una continua microoxigenación en el proceso de la crianza y un color más estable debido a la co-pigmentación, proceso de polimerización macromolecular ocurrida gracias a la interacción del oxígeno. Otra ventaja del roble francés es el contenido polifenólico que aporta a la variedad reina de la Ribera del Duero, la Tinta del País, dando una complejidad positiva y un toque de calidad inigualable, razón por la que muchos elaboradores se decantan por el roble francés en el territorio en cuestión. Si hablamos de diferencias organolépticas entre robles, el francés suele aportar notas sutiles, elegantes y complejas al vino, como es el aroma de vainilla, especias y una estructura tánica equilibrada. En cambio, la barrica americana cede compuestos más intensos, como puede ser aromas de coco y notas más dulces en boca de taninos golosos.

El objetivo principal de esta investigación es proporcionar a los enólogos una mayor comprensión de las posibilidades que brinda el tipo de crianza en barricas de roble francés, ayudando a los productores en la elección de la tonelería para optimizar la calidad y singularidad de sus vinos. La idea es desarrollar ejercicios multidisciplinarios analizando volátiles propios de la madera en el vino cuyos resultados son combinados estadísticamente con análisis descriptivos sensoriales.

En este trabajo se analizan los resultados obtenidos mediante Análisis de Componentes Principales (ACP). Este enfoque estadístico permite identificar y comprender de manera sistemática las variaciones aromáticas asociadas a cada tipo de barrica. Al utilizar un método factorial tipo ACP, se busca no solo cuantificar, sino también interpretar la contribución única de cada barrica al perfil sensorial del vino, ofreciendo así una visión detallada de cómo estos compuestos volátiles interactúan y modelan las características organolépticas finales. Este método no solo representa una herramienta matemática precisa, sino que también constituye un paso significativo hacia la comprensión más profunda de la compleja relación entre las barricas y el desarrollo aromático del vino.

Como objetivos del trabajo cabe enumerar la evaluación del impacto de cada tipo de barrica en el perfil sensorial del vino, analizando atributos como aroma, sabor, textura y color mediante el empleo de un panel de catadores formado por jueces expertos con el objetivo de determinar y evaluar los parámetros químicos y los compuestos volátiles propios de los aromas de la madera presentes en el vino criado en tres categorías de barricas diferentes. En definitiva, proporcionar a los profesionales elaboradores y criadores de vino una guía de recomendaciones prácticas y útiles en la elección del tipo de barrica de roble francés más adecuada en función de los objetivos de vinificación y según las preferencias específicas de los productores de vino de dicha D.O.

#### **MATERIALES Y MÉTODOS:**

**- Bodega elaboradora y Denominación de Origen:** la bodega está ubicada en la Ribera del Duero, Denominación que cuenta con más de 23,000 hectáreas de viñedos, conformando un mosaico de terruños que abarca altitudes y microclimas muy diversos. Este amplio abanico de condiciones contribuye a la complejidad y singularidad de los vinos de dicho territorio. Con su rica historia y variedades de uva, es una denominación que continúa siendo una fuerza dominante en el mundo del vino. La bodega Pago de los Capellanes (1996) tiene su sede en tal prestigiosa D.O. y ha cultivado una reputación excepcional gracias a su compromiso inquebrantable con la calidad y la tradición vinícola y se distingue por sus viñedos cuidadosamente seleccionados y su meticulosa elaboración de vinos de alta gama tipo “premium”.

**- Elaboración y crianza en madera:** se utilizaron uvas de la variedad Tinta del País procedentes de viñedos ubicados en Roa de Duero (Burgos), vendimiadas el día 23 de septiembre de 2021. Una vez en la bodega, fermentaron en la misma tina de madera con una capacidad de 15.000 litros, donde realizaron la fermentación alcohólica y maloláctica. Una vez acabado este proceso se repartió parte del vino en tres barricas francesas de 225 litros de capacidad con un nivel de tostado medio. Las barricas son procedentes de tres tonelerías distintas y los trasiegos se realizaron con la misma periodicidad en los tres lotes. El vino permaneció en las barricas 14 meses y 22 más en botella, estando predestinado para la categoría de Reserva, cosecha 2021. Toda su elaboración ha sido llevada a cabo en la bodega Pago de los Capellanes ubicada en la localidad de Pedrosa de Duero.

**- Precios de la barricas de roble francés:** el precio de las barricas de roble corresponde al de las tarifas del año 2021 y son precios sin añadir I.V.A. El precio de la barrica 1 es de 674,50€, el de la barrica 2 de 725€ y el de la barrica 3 de 790€.

La justificación de estos precios puede ubicarse en la calidad y en las propiedades que la barrica confiere al vino, lo que veremos en los propios resultados provenientes de este estudio.

- **Análisis sensorial:** se realizó un análisis sensorial en la sala de catas del Centro Científico Tecnológico (CCT) de la Universidad de la Rioja (UR). Se emplearon dos tipología de análisis sensorial, descriptivo y hedónico. En las diferentes fichas de cata los jueces valoraron cada vino según sus percepciones, obteniéndose valores numéricos del 1-10 a nivel de la intensidad de los diferentes descriptores examinados a nivel olfativo-gustativo, marcando únicamente los atributos que encontraron en el vino y su intensidad en una escala numérica del 1 al 5, siendo 1 de intensidad baja y 5 de intensidad máxima.

- **Análisis de aromas de la madera:** es un análisis realizado mediante cromatografía de gases (CG) acoplada a espectrometría de masas (MS) mediante extracción en espacio de cabeza y micro extracción en fase sólida (HS-SPME). La cromatografía de gases nos permite separar los componentes volátiles presentes en las muestras. Una vez separados unos de otros pasan por el sistema de detección que permite realizar la identificación y cuantificación de las moléculas.

Se han analizado los siguientes compuestos químicos como volátiles aromáticos considerados como muy interesantes para comprender el efecto sensorial de los vinos en contacto con madera. Los compuestos analizados son los siguientes: m-Cresol, o-Cresol, p-Cresol, Guayacol, Fenol, Eugenol, 4-Alilsiringol, Etilmaltol, Maltol, Siringol, Furfural, 5-Hidroxi-metilfurfural, 5-Metilfurfural, Alcohol furfúrico, Siringaldehído, cis-Whisky lactona, trans-Whisky lactona, 4-Metilguayacol, Isoeugenol, Acetovainillona, Vainillina, 4-Etilfenol y 4-Etilguayacol.

## RESULTADOS DEL ESTUDIO:

- **Análisis químicos del vino:** son los parámetros analizados por el laboratorio de la bodega a los 14 meses de la crianza en barrica. Respecto a los resultados, el % de alcohol es un valor bastante alto, pero es un parámetro que entra en el pliego de condiciones de la Denominación Ribera de Duero, ya que dicho documento solo habla del valor mínimo, que es 11,5% v/v. La acidez total y la volátil se encuentran en valores correctos. Los resultados de glucosa y fructosa indican que ambas han sido degradadas correctamente en la fermentación alcohólica (1,22 g/L, dentro de la clasificación de vinos secos < 4 g/L), y el málico ha sido consumido por las bacterias lácticas en la fermentación maloláctica. El CO<sub>2</sub> residual es normal para un vino ya con cierta crianza y que está bien conservado. El glicerol es un compuesto no volátil que se encuentra por encima de la media, por lo que debe aportar características sensoriales positivas en boca.

El índice de Folin mide la cantidad de polifenoles y que según criterios internos de la propia bodega, con los valores obtenidos el vino es apto para la categoría de Reserva (> 65 IPT), ver tabla 1.

- **Análisis sensorial:** las metodologías de cata realizadas fueron descriptiva y hedónica. En la primera se puntuaron una serie de descriptores cuantificables del 1 al 5 en las fases visual, aromática y gustativa y en la segunda se valoraron del 1-10 según su calidad global, tanto en nariz como en boca. Ambas metodologías sensoriales se realizaron sobre las tres muestras de vinos objeto del estudio.

PARÁMETRO	VALOR	UNIDADES
Etanol	15,25	% v/v
PH	3,64	
Acidez Total	5,63	g/L en Th <sub>2</sub>
Acidez Volátil	0,49	g/L
Glucosa	0,00	g/L
Fructosa	0,00	g/L
Glucosa/Fructosa	0,00	g/L
Azúcares reductores	1,22	g/L
Ácido Málico	0,00	g/L
Ácido Láctico	2,24	g/L
Ácido Tartárico	2,23	g/L
Ácido Cítrico	0,05	g/L
CO <sub>2</sub>	367	g/L
Índice de Folin	76,0	
Glicerol	7,99	g/L

Tabla 1: Resultados del análisis químico del vino de partida

Como podemos observar en el gráfico 1 correspondiente a la cata hedónica, la **Barrica 1** en la fase olfativa es la que más ha gustado, con una diferencia de 0,6 puntos respecto a las otras, en cambio, en la fase gustativa la tonelería ganadora es la de la **Barrica 2**, con una diferencia de 0,47 puntos respecto a la 1 y 0,18 con respecto a la **Barrica 3**, que ocupa una situación intermedia. Podemos adelantar que la **Barrica 1** es la que más vainillina tiene, compuesto volátil que proporciona al vino aromas a vainilla y es un olor que comúnmente es agradable para los consumidores genéricos y en este caso, también fue así para los catadores participantes.

A nivel de equilibrio global entre las dos fases de la cata, la tonelería mejor valorada es la de la **Barrica 3**, donde las puntuaciones obtenidas en las fases de nariz y boca no muestran diferencias apreciables de preferencia entre ellas, por lo que no es una mala opción como barrica para la elaboración de vinos bien armados aromáticamente y también a nivel gustativo. Esta barrica destaca sobre las demás respecto a la cantidad de compuestos volátiles que esta proporciona al vino de forma global.

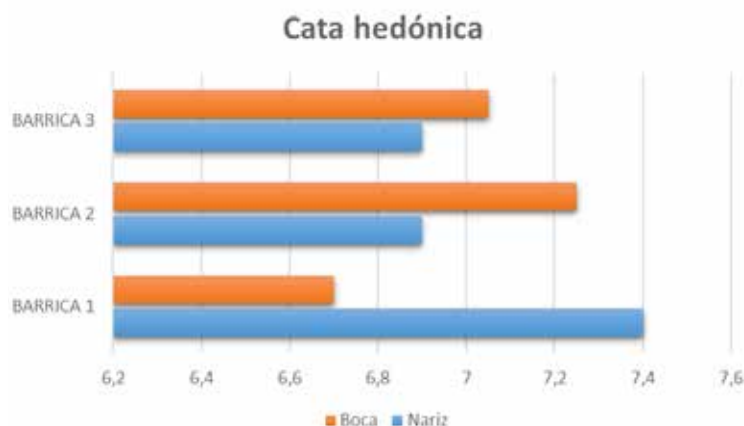


Gráfico 1: Resultados según cata hedónica de los 3 vinos procedentes de las barricas de roble francés

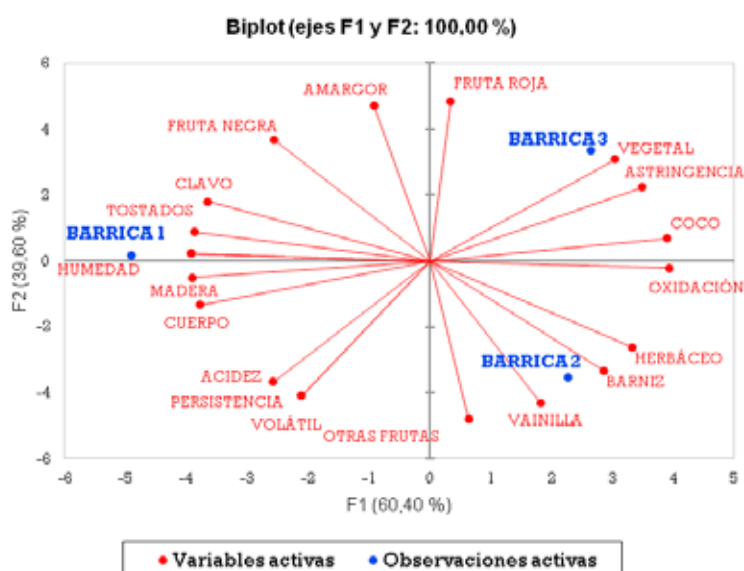


Gráfico 2: Representación estadística factorial ACP de los descriptores sensoriales.

- Análisis estadístico de los datos sensoriales: en relación a los ejes factoriales del análisis estadístico, decir que el eje F1 es capaz de explicar por sí mismo un 60,4% de la varianza, y cuando se toman en consideración el valor acumulado del segundo eje factorial, el eje F2, se alcanza el 100%. Se deduce entonces que el eje F1 aporta más en la obtención de las diferencias entre las tres muestras y en las descripciones obtenidas de los tres vinos que el eje F2, pero ambos en su conjunto, lo hacen de forma completa.

Según las datos de correlaciones, vemos que el eje factorial F1 se relaciona fuertemente y de forma positiva con los atributos de coco y oxidación y de forma negativa con cuerpo, madera, aromas de clavo, tostados, humedad, moho y fenoles volátiles. Mientras que el eje factorial F2 se correlaciona de forma intensa con los atributos de fruta roja y amargor en boca y negativamente con aromas de otras frutas.

El vino de la **Barrica 1** está caracterizado por los aromas propios de la madera, como son los tostados, especia- dos, clavo y es la muestra que más madera perceptible desarrolla durante la crianza en barrica. También tiene aromas de fruta negra. Por otra parte, es el más apreciado por su cuerpo en boca y buena acidez. El vino de la **Barrica 2** es apreciado por su carácter más herbáceo, con ciertos toques de barniz y aromas de vainilla y otras futras. Mientras que el vino de la **Barrica 3** se caracteriza por sus aromas de fruta roja, vegetales y coco, además de su astringencia. Ver gráfico 2.

- Análisis de los aromas propios de la madera: el compuesto que se encuentra en mayor concentra- ción entre todos los volátiles es el alcohol Furfurílico, relacionado con los aromas tostados, como de nuez y almendras. Posteriormente se encuentra el Furfural, también relacionado con los aromas tostados y es un indicador del nivel de tostado de la madera, junto con el Furfurílico, más presente en la Barrica 3. Ver tabla 2.



Molécula	Descriptor	BARRICA 1 225L	BARRICA 2 225L	BARRICA 3 225L
m-Cresol	notas medicinales	nd	nd	nd
o-Cresol	notas medicinales	nd	nd	nd
p-Cresol	notas medicinales	nd	nd	nd
Guayacol	notas ahumadas	10	9	11
Fenol	Medicinal y ahumado.	8	8	12
Eugenol	Clavo y ligeramente floral	40	28	68
4-Alilsiringol	Clavo	54	24	54
Etilmaltol	Aroma a caramelo	nd	nd	nd
Maltol	Aroma a caramelo	nd	nd	nd
Siringol	Aroma ahumado	110	83	90
Furfural	Aroma almendra tostada	1895	1545	3432
5-Hidroximetilfurfural	Miel	nd	nd	nd
5-Metilfurfural	Nuez o almendra	170	142	378
Alcohol furfurílico	Nuez o almendra	3633	3504	4123
Siringaldehído	Ahumado y amaderado	610	394	290
cis-Whisky lactona	Coco y notas de whisky	272	358	640
trans-Whisky lactona	Coco y notas de whisky	191	564	534
4-Metilguayacol	Ahumado y especiado	nd	nd	nd
Isoeugenol	Clavo y especiado	28	14	24
Acetovainillona	Vainilla	nd	nd	nd
Vainillina	Vainilla	1594	752	978
4-Etilfenol	Aromas animales	nd	nd	nd
4-Etilguayacol	Aromas animales	nd	nd	nd

Tabla 2: Resultados en la concentración de aromas propios de los compuestos volátiles procedentes de la madera.

Otros compuestos presentes son el Guayacol, muy similar en las tres barricas, el Fenol, más rico en la **Barrica 3**, el Eugenol, con aromas de clavo, también más presente en la misma barrica, el Isoeugenol, que es más bajo en la **Barrica 2**. El Alilsiringol, más pobre en la **Barrica 2**, el Siringol, más concentrado en la **Barrica 1**, como el Siringol y el Siringaldehído. Las Whisky lactonas, de aroma de coco, están más

presentes de forma global en la **Barrica 3**. Ver gráfico 3. Los compuestos volátiles que se encuentran en menor medida son los compuestos menos deseados a nivel sensorial, ya que pueden aportar un defecto organoléptico al vino, como los fenoles que transmiten olores medicinales y de cuero o cuadra, compuestos que no se encuentran presentes en ninguna de las muestras en estudio.

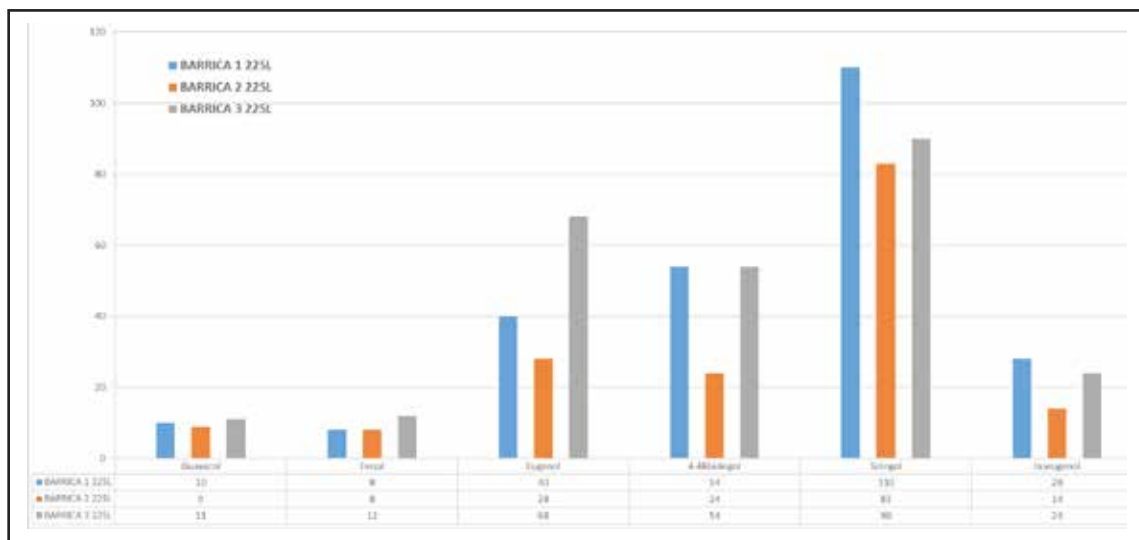


Gráfico 3: Análisis de la fracción volátil de compuestos de la madera

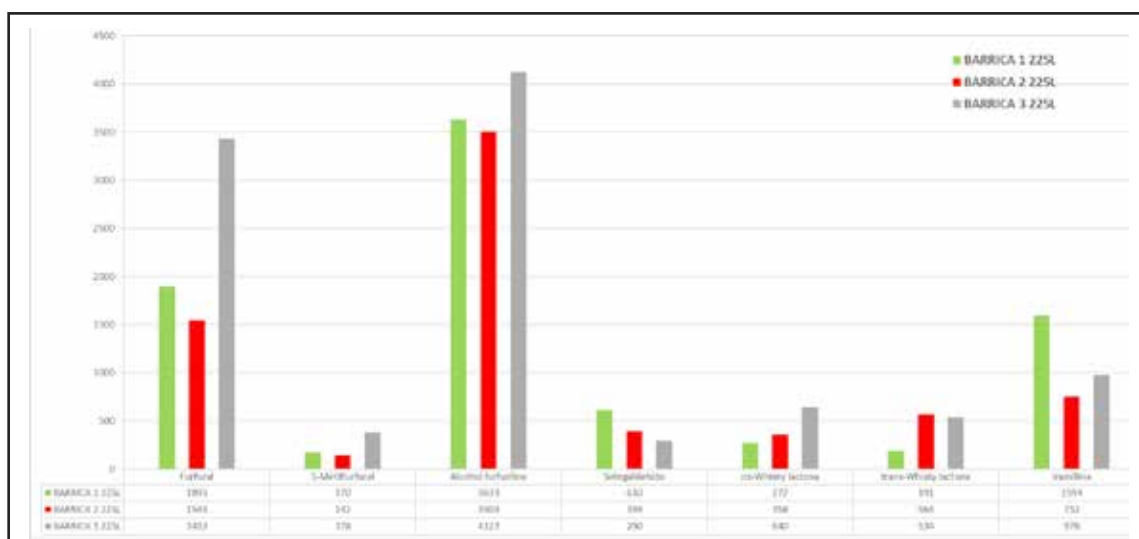


Gráfico 4: Análisis de la fracción volátil de compuestos de la madera

La barrica que más cantidad de compuestos volátiles presenta es la de la muestra Barrica 3, posiblemente por tener un tostado más intenso, con el que se generan compuestos con gran incidencia organoléptica debido a los procesos de degradación de polisacáridos, lípidos y elagitaninos, gracias a la acción del fuego.

**Análisis estadístico de los resultados cromatográficos:** según el análisis factorial de componentes principales (ACP), que explica un 100% de la varianza, podemos observar en la figura del gráfico 5 que la mayoría de los compuestos volátiles se encuentran en el primer cuadrante, donde se sitúa la muestra **Barrica 3** y los compuestos más representativos son de menor a mayor influencia: Guayacol, cis-Whisky lactona, Eugenol, alcohol Furfurílico, Furfural, Fenol y 5-Metilfurfural.



Si hablamos de la muestra **Barrica 2**, según el análisis estadístico no existe ningún compuesto que sea significativo. En cambio, para la muestra **Barrica 1** el compuesto más representativo es el Siringaldehído,

correspondiente a los aromas ahumados y amaderados y después, en menor medida, la Vainillina y el Siringol, siendo esta barrica la que mas aporta hedónicamente en la fase aromática de la cata

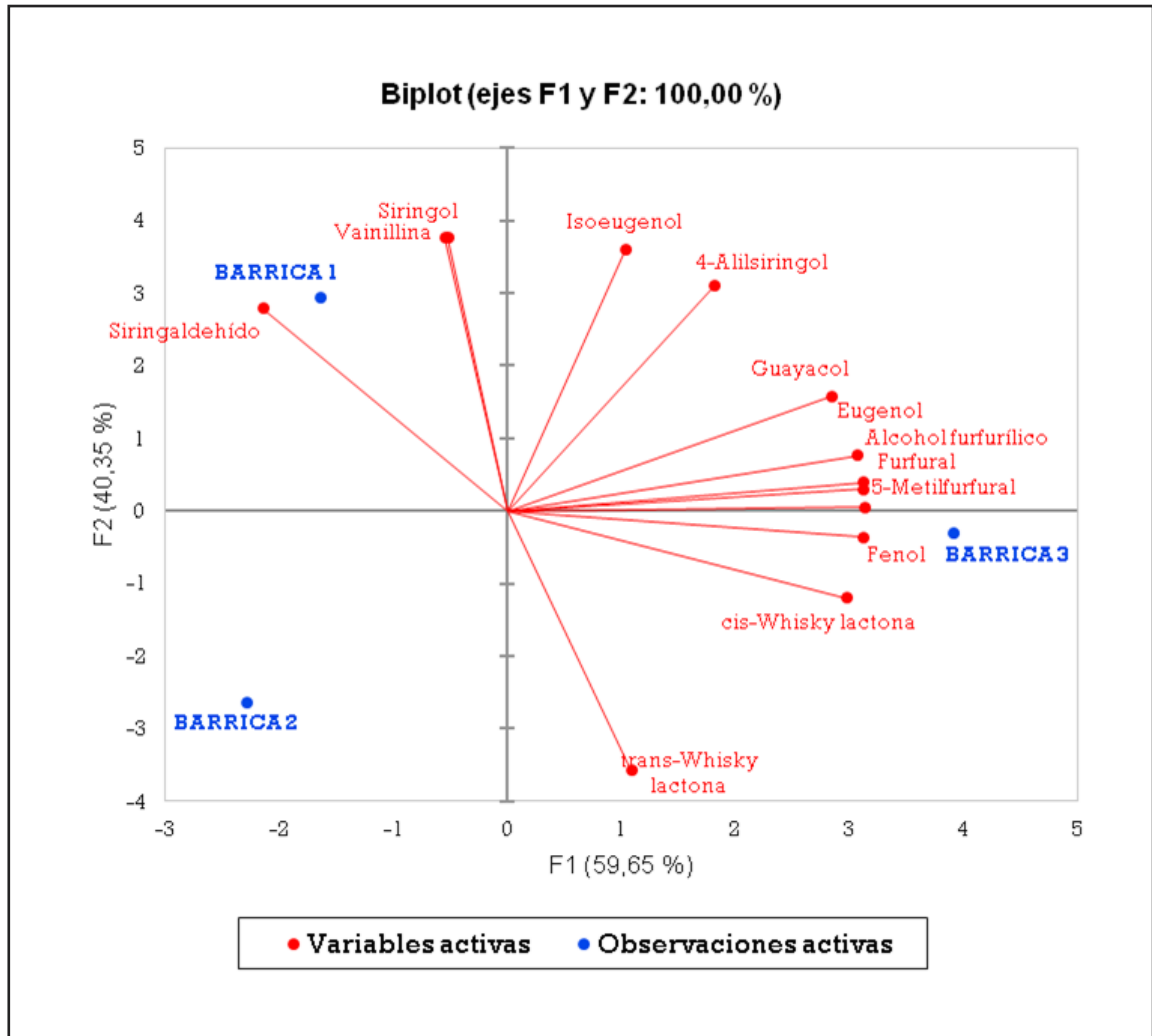


Gráfico 5: Representación estadística factorial ACP del análisis cromatográfico

### CONCLUSIONES:

- Se puede observar como los aromas predominantes en los tres vinos son los relacionados con fruta roja, fruta negra y madera, lo que es muy positivo de cara a la evaluación cualitativa de los vinos. En menor medida también se deben destacar los aromas especiados de clavo, vainilla y tostados. De los aromas menos positivos, el más destacado es el carácter vegetal. Las sensaciones en boca que más sobresalen son las de astringencia, persistencia y cuerpo, tres propiedades que dependen en gran medida del tipo de barrica de roble empleada durante la crianza y de los taninos que se liberan desde su matriz.

- Dependiendo del tipo de vino a elaborar, en el caso del estilo joven roble (categoría comercial muy popular de ciertos vinos de la Ribera del Duero), la **Barrica 3** es la más afín, ya que va a potenciar los aromas primarios de la variedad, así como los aromas de fruta roja, además, es no se han encontrado aromas negativos y aporta estructura en boca de forma media. En el caso de un vino con categoría Crianza o Reserva, la **Barrica 1** es la que más se adapta, donde se liberan más aromas provenientes del tostado y de la madera, y que son volátiles propios de la crianza en roble, además se detecta una sensación de mayor cuerpo-volumen, que es una característica positiva en este tipo de vinos.



El compuesto Siringaldehído, que se relaciona con los aromas de madera y ahumados, potencia la familia de los aromas tostados y por supuesto, los típicos provenientes de la crianza en madera.

• Las muestras más afrutadas se caracterizan con concentraciones más altas de Furfural, alcohol Furfurílico y 5-Metilfurfural, todos ellos son compuestos típicamente producidos y liberados por el proceso de tostado de la barrica, en este caso es la tonelería de la **Barrica 3** la de mayor presencia. Para el panel de cata, la tonelería preferida es la de la **Barrica 2**, sobre todo en boca, apta para vinos tipo “premium” con sensación de concentración y amabilidad en boca. Las muestras con mayor persistencia olfativa, **Barricas 1 y 2**, son las más ricas en trans y cis-Whisky lactonas, que tienen puntos de ebullición relativamente altos, lo que explica su persistencia en vía retronasal.

• En relación a los precios de las barricas, la que muestra mejor relación calidad-precio es la de la tonelería de la muestra **Barrica 2**, ya que se encuentra en un rango de precios intermedio y los compuestos que aporta son de alta calidad, obteniendo además muy buenos resultados en el análisis sensorial.

#### Bibliografía:

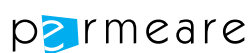
Ricardo Lopez, Yan Wen, Vicente Ferreira. (2024). The remarkable effects of the non-volatile matrix of wine on the release of volatile compounds evaluated by analysing their release to the headspaces. *Oeno One Vol 58/2*. Pag. 1-14.

Marioli Carrasco-Quiroz, Maria del Alamo-Sanza, Ana María Martínez-Gil, Rosario Sánchez-Gómez, Víctor Martínez-Martínez and Ignacio Nevares. (2023). Influence of Oxygen Management on Color and Phenolics of Red Wines. *Molecules N° 28(1)*, 459. Pag 2-19.

Brock A. Kuhlman, José L. Aleixandre-Tudo, John P. Moore, Wessel du Toit. (2024) Astringency perception in a red wine context – a review. *Oeno One Vol. 58 No. 1*. Pag 10-34.

Kleopatra Chira and Pierre-Louis Teissedre. (2010). Chemical characterisation and sensory evaluation of Bordeaux wines. Correlation with wine age. *Planta Médica Vol. 76*. Pag.15-32.





Una oferta integrada para el proceso completo de vinificación,  
desde la recepción hasta el envasado.



**RECEPCIÓN  
DE UVA**



**FILTRACIÓN Y  
ESTABILIZACIÓN**



**ETIQUETADO**



**DESPALILLADO  
Y PRENSADO**



**TRATAMIENTO  
PRE-EMBOTELLADO**



**ENVASADO**



**MACERACIÓN Y  
FERMENTACIÓN**



**EMBOTELLADO**



**TRATAMIENTO DE  
AGUAS RESIDUALES**



**TODO EMPEZÓ EN 1994**

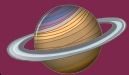
**ENOMAQ**

11-13 FEB 2025

Pab. 4 - calle C

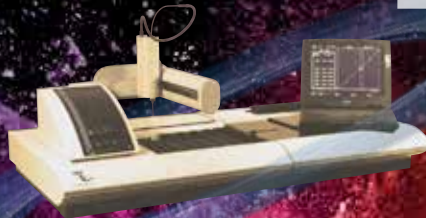
Stand 24-26

ZARAGOZA



**VPI**

**Enochem**



**Cetlab**

**Lisa**



**Miura Micro**



**Miura 200**



**Miura One**

**30**

**AÑOS DE ANALIZADORES QUÍMICOS**

**Infórmese PROMO\_30**



**93 638 20 56**

[www.tdianalizadores.com](http://www.tdianalizadores.com)  
[info@t-d-i.es](mailto:info@t-d-i.es)